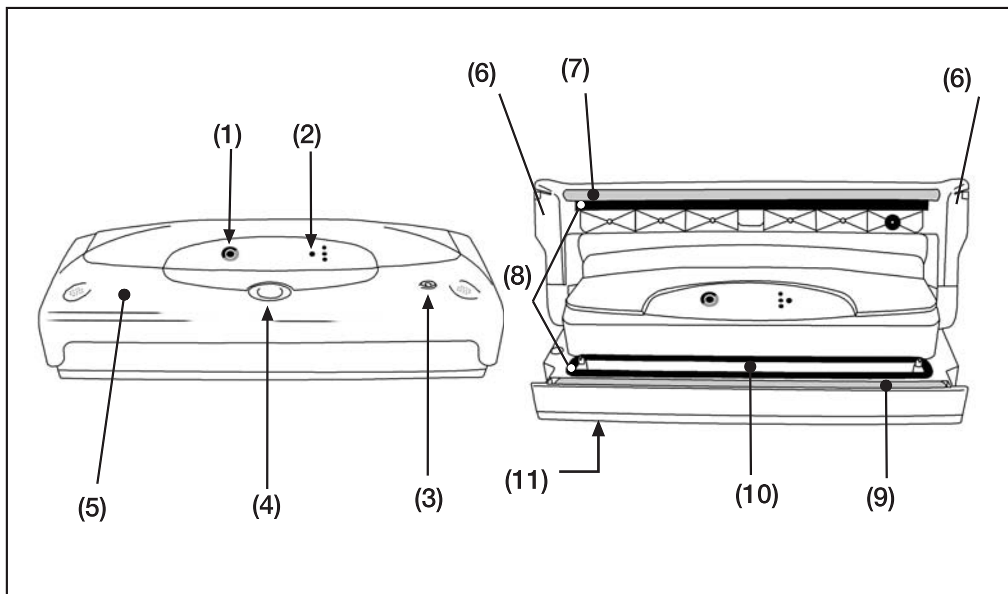
# MAGIC VAC®

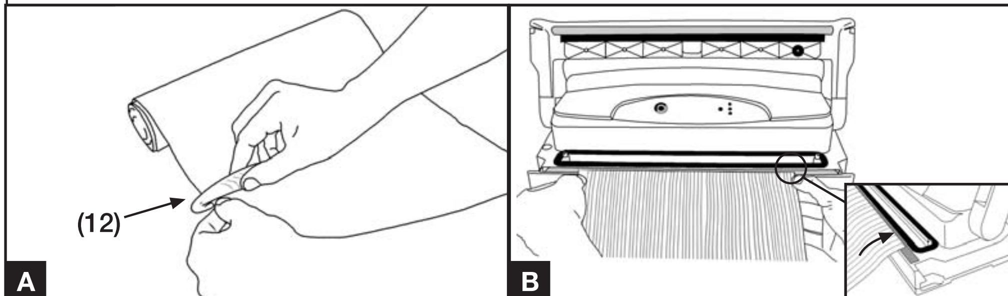
*IL VERO SOTTOVUOTO*
*THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME*
*LE SYSTEME D'EMBALLAGE SOUS-VIDE POUR LA MAISON*
*DAS VAKUUMIER-SYSTEM FÜR DEN HAUSHALT*
*EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACIO PARA EL HOGAR*
*O SISTEMA DE EMBALAGEM AO VÁCUO PARA O LAR*

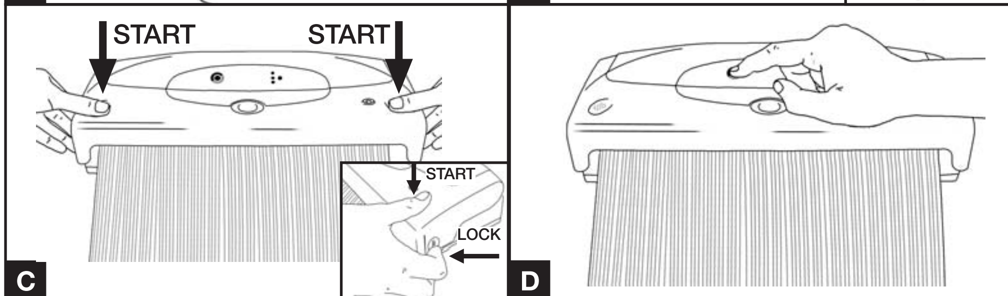
## Pratica

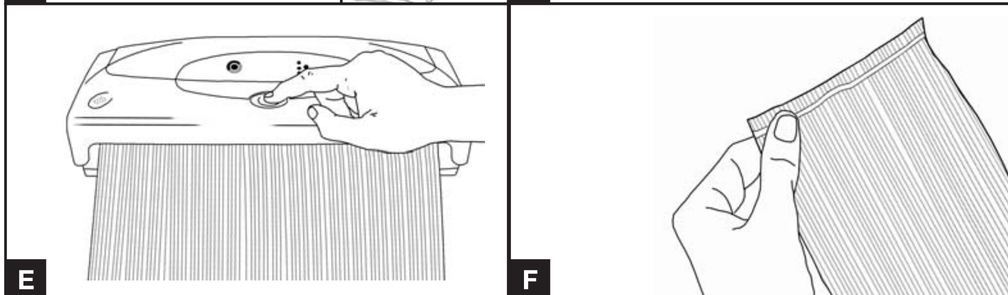


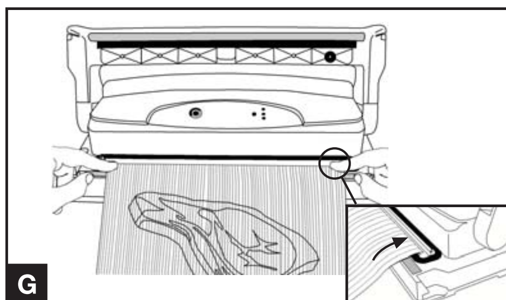

**ISTRUZIONI D'USO**
**OPERATING MANUAL**
**INSTRUCTIONS SUR LE FONCTIONNEMENT**
**BETRIEBSANLEITUNG**
**INSTRUCCIONES DE USO**
**INSTRUÇOES DE USO**

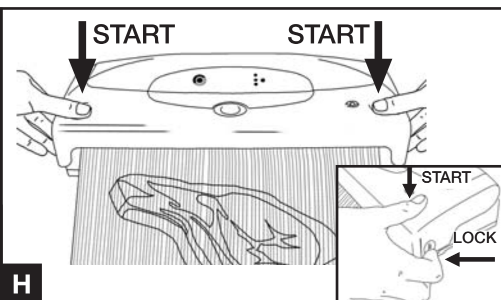

(1)
(2)
(3)
(4)
(5)
(6)
(7)
(6)
(8)
(11)
(10)
(9)


(12)
A
B

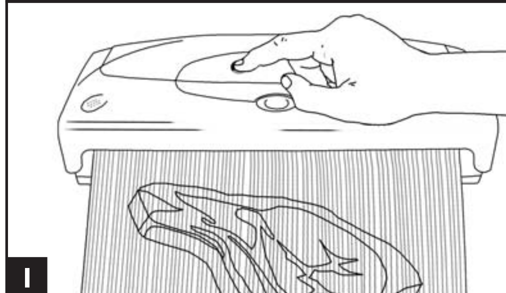

START
START
START
LOCK
C
D

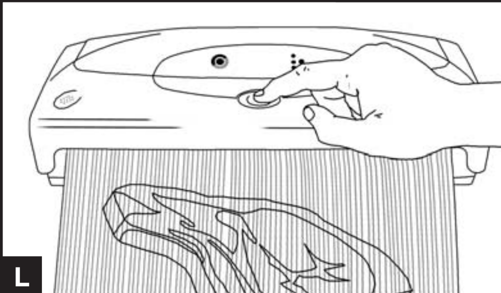

E
F

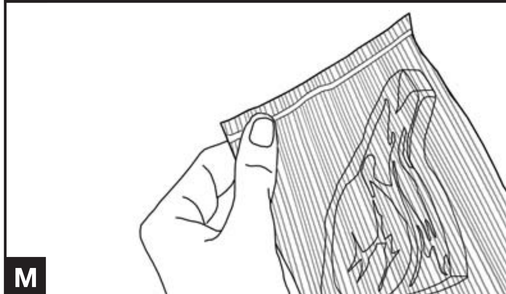

G

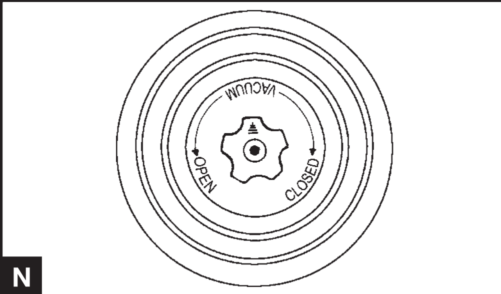


H

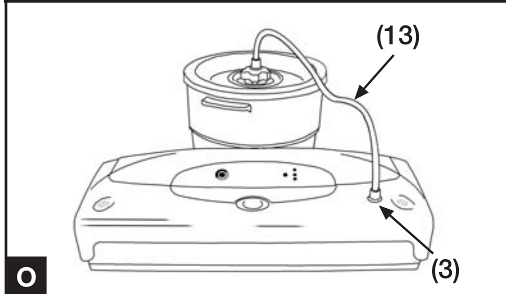

I


L

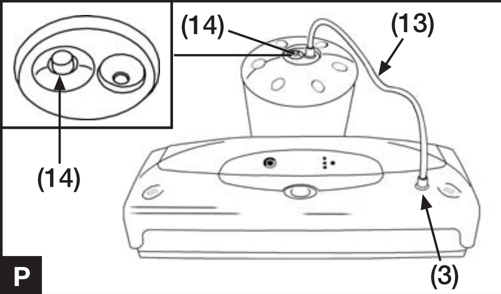

M



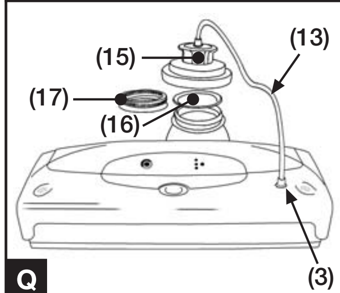
N



O

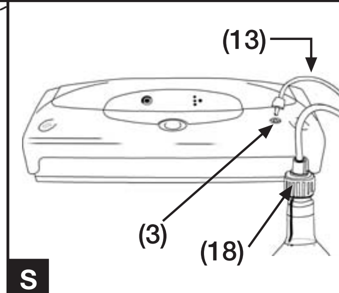


P



Q


R



S

# MAGIC VAC® *Pratica*

**PATENTED**

## IL SISTEMA DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO PER LA CASA

Siamo lieti per l'acquisto da voi effettuato e Vi ringraziamo per la fiducia. Vi consigliamo di leggere attentamente queste istruzioni in modo che possiate utilizzare correttamente la MAGIC VAC® *Pratica* al fine di ottenere i migliori risultati di conservazione. Si consiglia inoltre di conservare il presente manuale per eventuali ulteriori consultazioni.

## INDICE

### SEZIONE 1



### SEZIONE 2



## NOMENCLATURA e FUNZIONI MACCHINA

**Consultate le illustrazioni di pagina 1.**

**(1)** **Pulsante START/STOP/MAN SEAL** - Consente le seguenti operazioni:
- START - accendere la macchina;
- STOP - spegnere la macchina;
- MAN SEAL - fare la saldatura in qualsiasi momento.

**(2)** **Spia ON/VACUUM/SEAL** - Indica lo stato della macchina:
- Verde (ON) - la macchina sta' effettuando il ciclo del vuoto;
- Gialla (VACUUM) - la macchina ha raggiunto il livello di vuoto MAX;
- Rossa (SEAL) - la macchina sta' effettuando la saldatura.

**(3)** **Presa aria per il tubetto** - Per inserire il tubetto da utilizzare con i vasi, contenitori, coperchi universali e tappi bottiglia, ecc.

**(4)** **Valvola manuale coperchio** - Premendola permette di aprire il coperchio alla fine del ciclo stesso.

**(5)** **Coperchio** - La sua apertura con posizione fissa in alto, consente il posizionamento dei sacchetti prima di procedere alle operazioni di confezionamento.

**(6)** **Pulsanti LOCK** - Nella posizione di chiusura bloccano il coperchio mentre si avvia la fase di vuoto nei sacchetti, nei vasi e contenitori; si sganciano automaticamente.

**(7)** **Guarnizione sigillante** - Preme il sacchetto sulla barra saldante.

**(8)** **Guarnizioni di tenuta** - Garantiscono la tenuta al vuoto nella camera consentendo l'evacuazione dell'aria dai sacchetti e dai contenitori.

**(9)** **Barra saldante** - Elemento riscaldante ricoperto di Teflon che permette la saldatura del sacchetto senza che questo si incolli alla barra.

**(10)** **Camera del vuoto a vaschetta** - Per posizionare l'estremità aperta del sacchetto all'interno della camera e farne uscire l'aria e per raccogliere il liquido in eccesso eventualmente in esso contenuto.

**(11)** **Piedini antislittamento** - I piedini impediscono lo slittamento della macchina durante l'utilizzo.



## AVVERTENZE IMPORTANTI

Il costruttore compie ogni sforzo necessario affinché ogni prodotto sia dotato della più alta qualità e sicurezza, tuttavia come per ogni apparecchio elettrico, bisogna sempre osservare fondamentali norme di sicurezza per evitare di costituire pericolo per persone, animali e/o cose.

- Precedentemente al primo uso, e periodicamente durante la vita del prodotto, controllate il cavo di alimentazione per accertarsi che non vi siano danni; se risultasse danneggiato, non inserite la spina, in quanto dovrà essere sostituito con un cavo speciale disponibile presso un centro di assistenza autorizzato o dal Vs. rivenditore di fiducia.
- Leggete con attenzione le istruzioni, prima di utilizzare la Vs. MAGIC VAC® *Pratica*, e tenetele a portata di mano per un riferimento futuro.
- Non è un apparecchio per uso continuo. Non effettuate più di un ciclo completo ogni 2 minuti. In condizioni ambientali estreme l'uso intensivo dell'apparecchio può far intervenire i sistemi automatici di protezione termica. In questo caso attendete che l'apparecchio si raffreddi al punto da consentire il ripristino di detti sistemi di protezione.
- Non utilizzate l’apparecchio vicino o sopra superfici calde.
- L’involucro dell’apparecchio non è protetto contro la penetrazione di liquidi.
- Evitate di aspirare liquidi nella camera del vuoto. Se ciò accadesse asciugate immediatamente la camera del vuoto.
- Non immergete l’apparecchio in acqua e non utilizzatelo se il cavo o la spina sono bagnati; se questo dovesse accadere durante l'utilizzo, staccate immediatamente la spina indossando guanti di gomma asciutti. Non estraete né toccate l’apparecchio immerso nell'acqua prima di aver disinserito la spina dalla presa. Non utilizzate dopo averlo rimosso dall'acqua (inviatelo immediatamente ad un centro di assistenza autorizzato od al Vs. rivenditore di fiducia).
- Non toccate la barra saldante durante l'utilizzo dell’apparecchio, onde evitare possibili scottature.
- Non utilizzate mai adattatori per tensioni di alimentazione diverse da quelle riportate sul fondo dell’apparecchio (dati targa).
- Staccate sempre la spina dopo l'uso.
- Non aprite o modificate l'apparecchio. Le riparazioni devono essere effettuate solo da personale autorizzato. Le Riparazioni non autorizzate annullano la garanzia.
- Il Fabbricante, il Venditore e l’Importatore si considerano responsabili agli effetti della sicurezza, affidabilità e prestazioni soltanto se: a) l’apparecchio è impiegato in conformità alle istruzioni d’uso; b) l’impianto elettrico dell’ambiente in cui l’apparecchio viene utilizzato è conforme alle leggi vigenti.

**Utilizzare solo sacchetti e accessori originali MAGIC VAC®**

# ISTRUZIONI PER L'USO

**Attenzione:** Non conservate la macchina con i pulsanti LOCK agganciati

**Prima di ogni utilizzo pulite accuratamente la Vs. macchina e gli accessori a contatto con il cibo (contenitori, coperchi, vasi, ect.) seguendo le istruzioni fornite nel paragrafo "ISTRUZIONI PER LA PULIZIA"**

## 1 Posizionamento dell’apparecchio

Posizionate la macchina in un luogo asciutto su un piano orizzontale, avendo cura di lasciare la zona di lavoro antistante la macchina stessa libera da ostacoli e sufficientemente ampia da consentire l'appoggio dei sacchetti con il cibo da confezionare. Inserite la spina nella presa di corrente corrispondente alla tensione della macchina (vedete i dati tecnici).

## 2 Consigli per l’utilizzo dei sacchetti

I sacchetti MAGIC VAC® sono disponibili in due larghezze, 20 cm. e 30 cm. Scegliete la misura del sacchetto idonea per il cibo che intendete conservare. Inoltre verificate che la lunghezza del sacchetto da utilizzare sia almeno 8 cm superiore al cibo da conservare, e considerate ulteriori 2 cm per ogni volta che il sacchetto verrà successivamente riutilizzato.

**Nota: Se utilizzate i sacchetti pre-tagliati passate al punto 4 di queste istruzioni.**

## 3 Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®

- Srotolate la giusta lunghezza del rotolo e tagliate lo spezzone utilizzando il taglia sacchetto MAGIC Cutter **(12)** come mostrato in fig. A, trascinandolo da un bordo all’altro. Ora potete saldare un lato aperto dello spezzone seguendo queste fasi:
- Sollevate il coperchio **(5)** e ruotatelo in posizione aperta.
- Saldate un lato aperto dello spezzone posizionando una delle due estremità aperte del sacchetto sulla barra saldante **(9)** con la parte liscia rivolta verso l'alto (fig. B) .

***Attenzione: non lasciate sporgere il sacchetto nella camera del vuoto (10) o sulla guarnizione di tenuta (8)***.

- Chiudete il coperchio **(5)** e premete le due estremità opposte del coperchio della macchina con i pollici e poi premete i pulsanti LOCK **(6)** per agganciarli (fig. C).
- Premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1)** e la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente (fig. D). Attendete lo spegnimento della spia ON / VACUUM / SEAL **(2)**.
- Premete sull’impronta sferica della valvola manuale **(4)** per consentire l’apertura del coperchio (fig. E).
- Alzate il coperchio **(5)** della macchina e togliete il sacchetto.
- Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. F)

## 4 Confezionamento sottovuoto con i sacchetti ricavati dal rotolo o con i sacchetti pre-tagliati

- Sollevate il coperchio **(5)** e ruotatelo in posizione aperta.
- Inserite l'alimento nel sacchetto senza creare particolari grinze o tensioni delle superfici. Eliminate liquidi o residui di cibo dalla zona interna del sacchetto che deve essere saldata.
- Adagiate davanti alla macchina il sacchetto con il suo contenuto posizionandone l'estremità all'interno della camera del vuoto **(10)** (fig. G).
- Chiudete il coperchio **(5)** e premete le due estremità opposte del coperchio della macchina con i pollici e poi premete i pulsanti LOCK **(6)** per agganciarli (fig. H).
- Premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1)** e la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente (fig. I). Attendete lo spegnimento della spia ON / VACUUM / SEAL **(2)**.
- Premete sull’impronta sferica della valvola manuale **(4)** per consentire l’apertura del coperchio (fig. L).
- Alzate il coperchio **(5)** della macchina e togliete il sacchetto.
- Controllate la validità della saldatura ottenuta che dovrà presentarsi come una regolare striscia trasversale, priva di grinze e delle righe interne del sacchetto. (fig. M)
- In qualsiasi momento si può fermare la macchina premendo di nuovo il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1).** Eventualmente sbloccate i pulsanti LOCK **(6),** premendo con il palmo delle mani sull’estremità del coperchio **(5)** della macchina.

## 5 Utilizzo funzione saldatura manuale MAN SEAL (1)

Durante il ciclo automatico di confezionamento è possibile evitare che l’effetto del vuoto schiacci gli alimenti delicati, eseguendo al momento opportuno l’operazione di saldatura. Tale operazione si effettua premendo e tenendo premuto il pulsante START / STOP / MAN SEAL **(1)** fino al lampeggio della luce rossa nella spia ON/VACUUM/SEAL **(2)**. Togliete la mano ed attendete il completamento del ciclo visualizzato dallo spegnimento della spia ON/VACUUM/SEAL **(2)**.

## 6 Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® *Executive* o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali MAGIC VAC® con nuova manopola

I contenitori MAGIC VAC® *Executive* ed i Coperchi Universali MAGIC VAC® dotati di manopola a forma di stella (fig. N) semplificano l’esecuzione del sottovuoto, perché il tubo di collegamento è inseribile direttamente nel foro centrale della manopola stessa (fig. O).

I Coperchi Universali MAGIC VAC®, disponibili nei due diametri da 100 mm e da 125 mm, sono da utilizzare con i vasi per la conservazione del cibo, con casseruole e scodelle di vetro temperato. I Coperchi Universali funzionano esattamente come i Coperchi per contenitori MAGIC VAC® *Executive.*

# ISTRUZIONI PER L'USO

**Attenzione:** Non conservate la macchina con i pulsanti LOCK agganciati

***ATTENZIONE: Con i coperchi universali non utilizzate contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della macchina, e causare ferite.***

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore. Ruotate la manopola in posizione "VACUUM". (fig. N)
- Collegate mediante il tubetto di collegamento **(13),** la manopola del coperchio del contenitore alla presa aria **(3)** della macchina. (fig. O)
- Bloccate il coperchio **(5)** agendo sui pulsanti LOCK **(6)** e premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1);** la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata.
- Staccate il tubetto dalla manopola del contenitore.
- Ruotate la manopola in posizione "CLOSED".
- Per aprire i contenitori ruotate la manopola in posizione "OPEN"; dovreste sentire il suono dell'aria che fischia rientrando nel contenitore. Questo suono è la garanzia che il contenuto è stato confezionato sottovuoto.

## 7 Confezionamento nei contenitori MAGIC VAC® *Family*

Contenitori multiuso, ideali per conservare prodotti che vengono utilizzati frequentemente, come cibi asciutti e fragili; alimenti in polvere; frutta e verdura sia fresca che frullata o passata. Grazie alla loro trasparenza e design, sono piacevoli sulle mensole della cucina e garantiscono un'ottima visibilità del loro contenuto.

- Riempite il contenitore lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del contenitore e posizionate il coperchio sul contenitore.
- Collegate mediante il tubetto di collegamento **(13)**, il coperchio del contenitore alla presa aria **(3)** della macchina (fig. P).
- Bloccate il coperchio **(5)** agendo sui pulsanti LOCK **(6)** e premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1)**; la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata.
- Staccate il tubetto dal coperchio del contenitore.
- Per aprire i contenitori, premete il bottone centrale **(14)** (fig. P).

## 8 Confezionamento in vasi di vetro sigillati con coperchietti metallici (tipo Leifheit)

Per effettuare il ciclo di confezionamento nei vasi in vetro a bocca larga sigillati con coperchietti metallici, utilizzate l'attacco grande per Coperchi. Tuttavia l'attacco per Coperchi è anche disponibile nella misura piccola, per vasi in vetro a bocca piccola sigillati con coperchietti metallici.

- Riempite il vaso lasciando almeno 3 cm di spazio dal bordo superiore del vaso.
- Collegate mediante il tubetto di collegamento **(13),** l'Attacco per Coperchi **(15)** alla presa aria **(3)** della macchina. Posizionate l'attacco per coperchi direttamente sul vaso corredato dal solo coperchietto **(16)** e spingetelo verso il basso, assicurandovi che il collegamento sia corretto (fig. Q).
- Bloccate il coperchio **(5)** agendo sui pulsanti LOCK **(6)** e premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1);** la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata. Verificate che l'attacco per coperchi faccia tenuta tenendolo premuto con la mano.
- Staccate il tubetto dall'attacco per coperchi. Sfilate l'attacco per coperchi dal vaso.
- Applicate ed avvitate a fondo la ghiera **(17)** fornita con il vaso (fig. Q).
- Per aprire un vaso di vetro sigillato sottovuoto con coperchietto metallico, utilizzate l'apposito Leva coperchietti (con il lato delle scritte rivolto verso l'alto). Posizionate il Leva coperchietti come da figura R e fate leva delicatamente fino al rilascio del vuoto. Rimuovete il coperchietto metallico. Questo accessorio consentirà al coperchietto di essere riutilizzabile.

## 9 Confezionamento con tappo bottiglia MAGIC VAC®

Il Tappo Bottiglia MAGIC VAC® può essere utilizzato per tappare bottiglie, ad es. di vino o bevande non gassate, parzialmente piene. Il Tappo Bottiglia Vi permetterà di fare il vuoto nella bottiglia ed il suo contenuto non si ossiderà così velocemente, mantenendo la qualità ed il gusto più a lungo.

- Collegate mediante il Tubetto di collegamento **(13)** , la presa aria della macchina **(3)** con il Tappo Bottiglia MAGIC VAC® **(18)** (fig. S). Spingete saldamente il Tappo nella bottiglia.
- Bloccate il coperchio **(5)** agendo sui pulsanti LOCK **(6)** e premete il pulsante START/STOP/MAN SEAL **(1);** la macchina eseguirà il ciclo di confezionamento automaticamente e si spegnerà ad operazione ultimata.
- Staccate immediatamente il tubetto sia dal Tappo Bottiglia che dalla macchina.
- Per aprire una bottiglia sigillata con il Tappo Bottiglia MAGIC VAC®, tirate semplicemente il tappo fuori dalla bottiglia. Sentirete il fruscio del flusso dell'aria che entra nella bottiglia.

## 10 Confezionamento con l'Attacco per Coperchi nei contenitori MAGIC VAC® *Executive* o in contenitori sigillati con Coperchi Universali MAGIC VAC® dotati della precedente versione di manopola

Per l'uso dell'Attacco per Coperchi nei contenitori MAGIC VAC® *Executive* o in contenitori sigillati con i Coperchi Universali MAGIC VAC® dotati della precedente versione di manopola, consultate le istruzioni fornite nel sito internet **www.flaemnuova.it**

# ISTRUZIONI PER LA PULIZIA

**ATTENZIONE: Staccate sempre la spina prima di effettuare la pulizia della MAGIC VAC®.**

- Lavatevi accuratamente le mani prima di procedere alle fasi di pulizia della macchina e degli accessori.
- Pulite, sia prima che dopo l'utilizzo, le superfici esterne della MAGIC VAC® con una spugna inumidita con detergente delicato per piatti (non abrasivo o solvente). Nel caso vi fossero penetrazioni accidentali di liquidi all'interno della struttura, non inserite la spina nella presa di alimentazione elettrica di rete, non utilizzatela e rivolgetevi al centro di assistenza autorizzato più vicino o al vostro rivenditore di fiducia.
- Lavate accuratamente gli accessori MAGIC VAC® (contenitori, coperchi, vasi, etc.) come un qualsiasi oggetto da cucina, lasciandoli asciugare completamente. Nel caso gli accessori vengano lavati in lavastoviglie riponeteli nel piano superiore.

# CARATTERISTICHE TECNICHE

| | |
|---|---|
| Tensione | 230V~ 50Hz 300W |
| Dimensioni | 39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm |
| Peso | 3,2 Kg |
| Marcatura | CE |

Prodotto approvato dalla F.I.C (Federazione Italiana Cuochi)

L'efficacia dei sistemi MAGIC VAC® è stata testata dall'AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) vedi a pag. 9.

**Compatibilità elettromagnetica**

La MAGIC VAC® *Pratica* è stata studiata per soddisfare i requisiti attualmente richiesti per la compatibilità elettromagnetica. In ogni caso, se avete il sospetto che il funzionamento dell'apparecchio interferisca con il normale funzionamento del vostro televisore, radio o altro apparecchio elettrico provate a posizionare diversamente l'apparecchio fino a che l'interferenza sparisce, oppure collegate l'apparecchio ad una presa elettrica diversa.



**Smaltimento:** In conformità alla Direttiva 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), al termine della vita del Vs. apparecchio, per il suo smaltimento a salvaguardia dell'ambiente, portatelo in un centro per la raccolta di apparecchi elettrici, o, nel caso di riacquisto di un nuovo apparecchio, presso il rivenditore.

# LOCALIZZAZIONE DEI GUASTI

**MAGIC VAC® non funziona**

- Controllate che la spina della MAGIC VAC® sia ben inserita. Controllate la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio.
- La MAGIC VAC® si bloccherà automaticamente se surriscaldata. Lasciatela raffreddare per 15 minuti e provate di nuovo.
- Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. In tal caso non utilizzate la macchina.

**MAGIC VAC® non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato**

- Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo come descritto nel paragrafo: **" Realizzare i sacchetti dai rotoli MAGIC VAC®"**

**MAGIC VAC® non fornisce un vuoto completo nei sacchetti**

- Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della Camera per il Vuoto.
- Controllate che la Barra Saldante, le Guarnizioni di Tenuta e Sigillanti non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimettetele correttamente al loro posto.
- Il sacchetto MAGIC VAC® potrebbe essere forato. Per controllare, sigillate il sacchetto con dell'aria all'interno, immergetelo nell'acqua e fate pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillate o utilizzate un altro sacchetto.

**MAGIC VAC® non salda correttamente il sacchetto**

- Se la Barra Saldante dovesse surriscaldarsi e sciogliere il sacchetto, alzate il Coperchio e fate raffreddare la Barra Saldante per alcuni minuti.
- La MAGIC VAC® è costruita secondo le norme di sicurezza. In caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. Raffreddate la macchina per 15 minuti e provare di nuovo.

**Il sacchetto MAGIC VAC® non tiene il vuoto dopo essere stato saldato**

- Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. Riaprite il sacchetto, pulite la parte superiore all'interno del sacchetto e togliete il materiale estraneo dalla Barra Saldante prima di risigillare.
- Controllate che il sacchetto non sia forato e di conseguenza non abbia mantenuto il vuoto. Proteggete eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.

**MAGIC VAC® non fa il vuoto nei contenitori**

- Collegate mediante il Tubetto di Collegamento, il coperchio del contenitore (o l'Attacco per Coperchi se necessario) e la Presa Aria della macchina.
- Lasciate uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore.
- Se i liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto, ricordatevi che prima devono essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente.
- Controllate il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio universale, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. Pulite il bordo e il coperchio con un panno tiepido e fate nuovamente il vuoto.
- Controllate che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia collocata correttamente nel posto giusto e non sia danneggiata.

**I contenitori MAGIC VAC® *Executive* o i Coperchi Universali MAGIC VAC® non mantengono il vuoto**

- Assicuratevi che la manopola del coperchio del contenitore sia posizionata su "VACUUM" prima di effettuare il vuoto nel contenitore e che sia posizionata su "CLOSED" dopo aver fatto il vuoto.
- Controllate che l'O-ring sotto la manopola del coperchio del contenitore o del coperchio universale sia al proprio posto correttamente posizionato.

**I contenitori MAGIC VAC® *Family* non mantengono il vuoto**

- Controllate che la guarnizione sotto il bottone centrale **(14)** del coperchio del contenitore sia al proprio posto correttamente posizionata.

# I VANTAGGI DEL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO MAGIC VAC®

**Il seguente lavoro è il risultato della collaborazione tra la Divisione Ricerca e Sviluppo Flaem Nuova ed il Prof. Luciano Piergiovanni - Cattedra di "Tecnologie del Condizionamento e della Distribuzione dei prodotti agro-alimentari" all'Università degli Studi di Milano.**

Il confezionamento sottovuoto rivoluzionerà il modo in cui acquistate e conservate il cibo. Conservando il cibo sottovuoto (che significa senza aria), **la vita degli alimenti si allunga enormemente,** siano essi conservati in dispensa, frigorifero o freezer. L'aria può rendere gli alimenti stantii e rancidi, può farli fermentare, seccare o può causare bruciature da freezer. Il confezionamento sottovuoto **mantiene più a lungo la freschezza e il gusto** del Vostro cibo.

Ora avrete la possibilità di confezionare gli alimenti freschi acquistati al mercato, quelli dell'orto o del Vostro giardino in porzioni convenienti per l'uso futuro, **anche in grandi quantità**. Gli alimenti acquistati già sottovuoto, come formaggi, salumi e carne manterranno gusto e freschezza intatti, se saranno, una volta aperti, riconfezionati sottovuoto nei sacchetti o nei contenitori MAGIC VAC®. La carne, il pesce e le verdure possono essere surgelate **senza bruciature da gelo** e manterranno freschezza e qualità. Alimenti come caffè, riso, farina e frutta secca dureranno molto più a lungo se confezionati sottovuoto. I cibi freschi o deperibili dovranno comunque essere surgelati o conservati in frigorifero.

***La qualità originale dell'alimento deve essere la migliore possibile, sia per quanto riguarda la sua freschezza, sia per quanto riguarda l'igiene dell'ambiente nel momento in cui si procede nelle fasi del confezionamento. Non esiste infatti alcuna tecnica di conservazione che possa trasformare un prodotto cattivo in uno buono.***

Tenete sempre a portata di mano, la Vostra MAGIC VAC®, i sacchetti e i contenitori per il vuoto e sperimenterete la facilità d'uso e tutti i grandi vantaggi per la qualità dei vostri cibi che il sistema MAGIC VAC® vi consente.

Consultate la tabella **" Tempi di conservazione con MAGIC VAC® "** a dimostrazione dell'effettivo prolungamento della vita di un alimento pur mantenendo inalterate le originali caratteristiche sensoriali, igieniche e nutrizionali.

# TEMPI DI CONSERVAZIONE CON MAGIC VAC®

| | Periodo di conservazione a pressione atmosferica | Periodo di conservazione con MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Alimenti refrigerati (5 ± 2 °C)** | | |
| Carni rosse | 3-4 giorni | **8-9 giorni** |
| Carni bianche | 2-3 giorni | **6-9 giorni** |
| Pesci interi | 1-3 giorni | **4-5 giorni** |
| Selvaggina | 2-3 giorni | **5-7 giorni** |
| Salumi | 7-15 giorni | **25-40 giorni** |
| Salumi affettati | 4-6 giorni | **20-25 giorni** |
| Formaggi molli | 5-7 giorni | **14-20 giorni** |
| Formaggi duri e semi duri | 15-20 giorni | **25-60 giorni** |
| Ortaggi | 1-3 giorni | **7-10 giorni** |
| Frutta | 5-7 giorni | **14-20 giorni** |
| **Alimenti cotti e refrigerati (5 ± 2 °C)** | | |
| Passati e zuppe vegetali | 2-3 giorni | **8-10 giorni** |
| Paste e risotti | 2-3 giorni | **6-8 giorni** |
| Carni lessate e arrosto | 3-5 giorni | **10-15 giorni** |
| Dolci farciti (creme e frutta) | 2-3 giorni | **6-8 giorni** |
| Olio per friggere | 10-15 giorni | **25-40 giorni** |
| **Alimenti congelati (-18 ± 2 °C)** | | |
| Carni | 4-6 mesi | **15-20 mesi** |
| Pesci | 3-4 mesi | **10-12 mesi** |
| Vegetali | 8-10 mesi | **18-24 mesi** |
| **Alimenti a temperatura ambiente (25 ± 2 °C)** | | |
| Pane | 1-2 giorni | **6-8 giorni** |
| Biscotti confezionati | 4-6 mesi | **12 mesi** |
| Pasta | 5-6 mesi | **12 mesi** |
| Riso | 5-6 mesi | **12 mesi** |
| Farina | 4-5 mesi | **12 mesi** |
| Frutta secca | 3-4 mesi | **12 mesi** |
| Caffè macinato | 2-3 mesi | **12 mesi** |
| Tè in polvere | 5-6 mesi | **12 mesi** |
| Liofilizzati | 1-2 mesi | **12 mesi** |
| Latte in polvere | 1-2 mesi | **12 mesi** |

Valori indicativi che dipendono comunque dall'integrità della confezione e dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine.
**ATTENZIONE: Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero. L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.**

# CHE COS'È IL SOTTOVUOTO

Il deterioramento del cibo è causato da reazioni chimiche intervenute nel cibo esposto all'aria, alla temperatura, all'umidità, all'azione degli enzimi, alla crescita dei microrganismi o alla contaminazione degli insetti. Il confezionamento sottovuoto prevede una riduzione della pressione assoluta dell'aria all'interno della confezione, sottraendo ossigeno ed eliminando i composti volatili. L'ossigeno nell'aria causa il deterioramento del cibo, in primo luogo tramite il processo di ossidazione, che causa la perdita dei valori nutritivi, del sapore e di tutte le sue qualità. L'aria, inoltre, contribuisce alla crescita della maggior parte di microrganismi e determina le bruciature da gelo che si verificano sul cibo surgelato. Il confezionamento sottovuoto allunga la conservazione di molti cibi freschi, riducendone l'ossidazione e impedendo la proliferazione microbica (batteri e muffe). Comunque molti cibi freschi contengono sufficiente umidità per favorire la crescita di microrganismi che possono svilupparsi con poca o senza aria. Per prevenire il deterioramento di questi cibi è essenziale la conservazione a bassa temperatura. I microrganismi , quali muffe, lieviti e batteri, sono presenti ovunque ma possono causare problemi solo in certe condizioni. Ad esempio le muffe non crescono in ambienti a basso contenuto di ossigeno o in assenza di umidità. I lieviti per svilupparsi necessitano di umidità, zucchero e di una temperatura moderata, ma possono crescere in presenza o assenza di aria. La refrigerazione rallenta la crescita di lieviti ed il surgelamento lo blocca completamente. I batteri possono moltiplicarsi con o senza aria a seconda della loro natura. Il Clostridium botulinum è un tipo di batterio molto pericoloso che può svilupparsi in ambienti che non contengono acidi, privi di ossigeno ed esposti per periodi prolungati a temperature superiori a 4°C.

I cibi attaccabili dal Botulino, quindi, sono quelli a bassa acidità (come carne, pollame, pesce, frutti di mare, olive in salamoia, uova, funghi, verdura) e cibi a media acidità come quasi tutti gli ortaggi e molti frutti ( pomodori maturi, cipolle, peperoncino rosso, fichi e cetrioli). Per impedire la contaminazione di questo patogeno è indispensabile operare in osservanza delle misure di igiene e per impedirne una pericolosa proliferazione nei cibi conservati, questi devono essere refrigerati per conservazioni di brevi periodi e/o surgelati per conservazioni di lunghi periodi. E' necessario, comunque, consumarli immediatamente dopo averli riscaldati.

***Attenzione: consumate immediatamente un alimento che è stato riscaldato ancora chiuso nei sacchetti MAGIC VAC® sottovuoto. Lasciandolo raffreddare lentamente a temperatura ambiente, nella confezione sigillata sottovuoto, si può dare modo ad alcuni microrganismi patogeni di moltiplicarsi, in qualche ora, fino a valori pericolosi per la salute.***

Alcuni enzimi che si trovano nei cibi causano cambiamenti sempre più evidenti nel colore, nella struttura e nel sapore che dipendono dal tempo di conservazione, dalla temperatura e, soprattutto, dalla presenza di aria. Per fermare l'azione degli enzimi, le verdure devono essere scottate brevemente mediante il vapore o l'utilizzo del forno a microonde. I cibi che contengono un alto tasso di acidità, come la maggior parte della frutta, non necessitano di scottatura. L'assenza di aria che si realizza con il sottovuoto, in ogni caso rallenta o impedisce l'azione di questi enzimi. Le larve degli insetti si trovano spesso in molti cibi a basso contenuto di acqua o essiccati e senza il confezionamento sottovuoto o il congelamento, potrebbero svilupparsi durante la conservazione contaminando il cibo. Alcuni prodotti come la farina ed i cereali potrebbero contenere le larve ma utilizzando il confezionamento sottovuoto MAGIC VAC® si impedisce che possano trasformarsi in insetti.

# COME CONSERVARE CON I SACCHETTI MAGIC VAC®

## Confezionamento sottovuoto per il freezer

Innanzitutto utilizzare il cibo più fresco possibile. Il sistema MAGIC VAC® vi permetterà di mantenere tutta la freschezza del cibo solo se conservato correttamente. Alcuni alimenti hanno una consistenza morbida che potrebbe essere danneggiata da un confezionamento sottovuoto, realizzato sul prodotto fresco. Per prodotti delicati come carni, pesci, frutti di bosco, pane ecc., è opportuno procedere ad una pre-surgelazione. Nelle prime ventiquattro ore non c'è alcun rischio di bruciature da freezer e potrete così confezionare sottovuoto nei sacchetti MAGIC VAC® i prodotti presurgelati il giorno prima e conservarli poi in congelatore per lunghi periodi per conservare al meglio tutte le caratteristiche sensoriali e nutrizionali del prodotto che avete confezionato. Quando si tratta di conservare sottovuoto zuppe, stufati o altro cibo liquido, pre-surgelateli in una teglia o piatto temperato. Quando diventano solidi, confezionateli sottovuoto, etichettateli e riponeteli nel Vs. freezer. Per conservare sottovuoto le verdure, mondatele o pelatele, poi scottatele passandole brevemente in acqua bollente o nel forno a microonde fino a quando si saranno scaldate, restando comunque croccanti. Confezionatele poi sottovuoto in porzioni convenienti. Se il cibo non viene presurgelato, lasciate una lunghezza supplementare di 5 cm. extra di sacchetto per permettere l'espansione dovuta al surgelamento. Per la carne e il pesce è consigliabile riporre il cibo su un tovagliolo di carta e confezionarlo sottovuoto con il tovagliolo di carta nel sacchetto. Questo assorbirà l'umidità del cibo. Per conservare il cibo come

focacce, crêpes e piccoli hamburger, sovrapponeteli inserendo fra un pezzo e l'altro carta da forno o pellicola estensibile. Questo permetterà di togliere parte del cibo, di riconfezionare il resto e rimetterlo immediatamente nel freezer.

### Confezionamento sottovuoto per il frigorifero

Per le famiglie impegnate, il cibo può essere preparato in anticipo, messo sottovuoto e conservato in frigorifero e utilizzato in più riprese, pronto da scaldare quando si rende necessario.

### Confezionamento sottovuoto per la dispensa

Anche gli alimenti che possono conservarsi a temperature ambiente (come per esempio il caffè, la farina, la pasta, lo zucchero, ecc.) possono trarre vantaggio da un confezionamento sottovuoto. Se questi prodotti devono restare inutilizzati per più giorni, come accade quando ci si allontana da casa o si lascia quella delle vacanze, è opportuno proteggere tutti gli alimenti con un confezionamento sottovuoto. Si manterranno più freschi e sarà impossibile che l'umidità dell'ambiente, le muffe, gli insetti possano deteriorarli.

### Scongelamento dei sacchetti MAGIC VAC®

Per scongelare i cibi sottovuoto metteteli sul ripiano più basso del frigorifero per scongelarli lentamente se si tratta di carni, pesci, frutti, vegetali o altri alimenti delicati, lasciateli a temperatura ambiente se si tratta di pane, focacce oppure, se si tratta di zuppe o altri liquidi, immergete in acqua calda i sacchetti con il loro contenuto fino a giusta temperatura. Quando li lasciate a temperatura ambiente o li riscaldate a bagno maria assicurateVi di tagliare un angolo del sacchetto per lasciare uscire il vapore. Dopo che il cibo è stato scongelato, consumatelo immediatamente. Non ricongelatelo.

### Riconfezionamento di cibi pre-confezionati

Molti cibi vengono venduti pre-confezionati in sacchetti industriali sottovuoto, come formaggio e carne. Per mantenere il gusto e la freschezza di questi cibi, riconfenzionateli nei sacchetti MAGIC VAC® dopo che il sacchetto industriale è stato aperto.

***Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto e trattati con la massima cura ed igiene nelle operazioni di riconfezionamento.***

### Suggerimenti utili …

- Per cibi con punte affilate o spigoli, come ossa e spaghetti, imbottite i margini con tovaglioli di carta in modo da evitare di forare il sacchetto.
- Per articoli fragili e delicati come fragole, crackers o biscotti è più indicata la conservazione nei contenitori.
- Ci sono molti prodotti non alimentari che possono essere confezionati sottovuoto. Potete conservare attrezzature per campeggio come fiammiferi, set per il pronto soccorso e vestiario asciutto e pulito. Potete conservare il triangolo per emergenze in macchina. Potete mantenere più a lungo il tabacco da pipa, l'argenteria e le collezioni incontaminate ecc.

## COME CONSERVARE CON I CONTENITORI MAGIC VAC®

***Attenzione: Non utilizzare contenitori in plastica o in vetro che non siano idonei in quanto possono implodere sotto la depressione del vuoto della MAGIC VAC® e causare ferite.***

### Congelamento in contenitori

Per congelare il cibo in contenitori in materiale plastico utilizzare solo i contenitori MAGIC VAC® o nel caso di contenitori in vetro utilizzare vasi temperati adatti alle temperature del freezer.

### Confezionamento sottovuoto del cibo in contenitori

Il confezionamento sottovuoto in contenitori è perfetto per i prodotti che vengono utilizzati frequentemente. Cibi essiccati come pasta, cereali, farina, zucchero, patatine, ciambelline salate o biscotti, alimenti per animali, manterranno la loro struttura ed un gusto fresco fino in fondo. Insalate e verdure possono essere pulite per tutta la settimana e conservate in un contenitore MAGIC VAC®. Rimarranno croccanti e fresche. Per assorbire l'umidità in eccesso, piegare un tovagliolo di carta e posizionarlo sul fondo del contenitore.

***Attenzione: I liquidi devono essere raffreddati prima di essere messi sottovuoto. Infatti i liquidi caldi tracimeranno uscendo dal contenitore durante l'operazione di sottovuoto.***

Cibi in polvere o in grani possono essere coperti da un tovagliolo di carta tagliato prima del confezionamento sottovuoto. Ciò eviterà che i grani entrino nei percorsi del vuoto o si depositino nelle sigillature del Tappo per il Vuoto. L'olio usato una volta per la frittura, può essere filtrato, raffreddato, chiuso sottovuoto in un contenitore MAGIC VAC® e conservato in frigorifero. In questo modo potrete riutilizzare almeno un'altra volta l'olio che si sarà conservato senza aria e al freddo, mantenendo quasi intatte le sue caratteristiche.

Gli articoli da dispensa come farina, riso, preparati per torte e frittelle, restano freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro gusto e sono protetti contro la rancidità.

### Marinatura nei Contenitori MAGIC VAC®

Per marinare carne, pollame o pesce, perforare la superficie del cibo e metterlo in un contenitore MAGIC VAC®,

coperto con la marinata di Vs. scelta. Sigillare sottovuoto il contenitore MAGIC VAC® e refrigerare in frigorifero per almeno 20 minuti. Il cibo sarà marinato come se fosse stato marinato per tutta la notte!

### Consigli per la conservazione in vaso

Per la conservazione del cibo utilizzare coperchi che siano stati controllati e risultino esenti da difetti. Per creare e mantenere un buon grado di vuoto è indispensabile che le guarnizioni dei coperchi siano in perfetto stato; una buona manutenzione dei coperchi si fa immergendoli in acqua bollente per 3 minuti e strofinando poi con una goccia di olio la guarnizione asciutta. Questa operazione restituirà l'elasticità necessaria alle guarnizioni dei coperchi.

## LE COSE DA RICORDARE

Al fine di ottimizzare e rendere sicura la conservazione degli alimenti è indispensabile seguire alcune regole:

- Assicuratevi di esservi lavati accuratamente le mani e di aver pulito tutti gli attrezzi e le superfici che utilizzerete per tagliare e confezionare il cibo sottovuoto.
- Utilizzate possibilmente dei guanti per la manipolazione degli alimenti.
- Una volta confezionato il cibo deperibile, mettetelo nel frigorifero o surgelatelo immediatamente, mantenendo costante la temperatura di refrigerazione o di congelamento. Non lasciatelo a lungo a temperatura ambiente.
- Disponete in modo appropriato nel frigorifero o nel freezer i contenitori di cibo confezionato sottovuoto per permettere ai cibi stessi di raggiungere rapidamente basse temperature.
- Dopo aver aperto cibo in scatola o confezionato sottovuoto a livello industriale, lo stesso può essere riconfezionato sottovuoto. Seguite le istruzioni per refrigerare dopo l'apertura e rimettete via il cibo dopo averlo riconfezionato sottovuoto.
- Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto.
- Una volta che avete riscaldato o scongelato il cibo deperibile, consumatelo. Non mangiare cibi deperibili se sono rimasti per molte ore a temperatura ambiente. Ciò è particolarmente importante se sono stati preparati con una salsa densa, in un confezionamento sottovuoto o in altri ambienti a basso contenuto d'ossigeno.
- Non scongelate il cibo in acqua bollente o con altre sorgenti di calore a meno che si tratti di liquidi (zuppe, succhi, ecc.).
- Il confezionamento sottovuoto aumenterà la vita del cibo essiccato. Il cibo che ha un alto contenuto di grasso sviluppa rancidità a causa dell'ossigeno e del calore. Il confezionamento sottovuoto allunga la vita dei cibi come noci, noce di cocco, o cereali. Conservate in un luogo freddo e buio.
- Il confezionamento sottovuoto non allungherà la vita della frutta e della verdura come banane, mele, patate ed alcune verdure, a meno che non sia stata tolta la buccia prima del confezionamento sottovuoto.
- Alimenti morbidi e dalla struttura delicata (come pesci, frutti di bosco, ecc.) vanno precongelati per una notte, prima di confezionarli sotto vuoto e riporli definitivamente in freezer.
- Verdure come i broccoli, cavolfiori, cavoli, emettono gas quando vengono confezionate fresche sottovuoto per la refrigerazione. Per preparare questi cibi per il confezionamento sottovuoto, scottateli e surgelateli.
- **Per una corretta e sicura conservazione sottovuoto utilizzate esclusivamente sacchetti, contenitori ed accessori originali MAGIC VAC®.**



*Data la continua ricerca tecnologica nel settore, FLAEM NUOVA si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e funzionali al prodotto senza alcun preavviso.*

# MAGIC VAC® *Pratica*

**PATENTED**

## THE VACUUM PACKING SYSTEM FOR THE HOME

We compliment you on your purchase and thank you for your confidence in us. You are advised to carefully read these directions, which will enable you to use the MAGIC VAC® *Pratica* properly and obtain optimal results in terms of food preservation. Furthermore, we suggest you keep these instructions handy for further reference.

## CONTENTS



## APPLIANCE NAMES and FUNCTIONS

**See illustrations on page 1.**

**(1) START/STOP/MAN SEAL switch** – Performs the following operations:
- START - the appliance is turned on;
- STOP - the appliance is turned off;
- MAN SEAL - the sealing process is started at any time.

**(2) ON/VACUUM/SEAL indicator light** - Shows the appliance status:
- Green (ON) - the appliance is performing the vacuum packing cycle;
- Yellow (VACUUM) - the MAX vacuum level has been reached;
- Red (SEAL) - the appliance is performing the sealing process.

**(3) Tube air inlet** - To insert the connection tube to jars, containers, universal caps, bottle caps etc.

**(4) Lid manual valve** - Press it to open the lid at the end of the cycle.

**(5) Lid** - Opening the lid into the fixed raised position allows you to position the bags before starting the vacuum packing process.

**(6) LOCK buttons** - In the locked position they secure the lid in place while the vacuum packing cycle is under way in bags, jars and containers; they release automatically.

**(7) Sealing gasket** - It presses the bag on the sealing bar.

**(8) Airtight gaskets** - They guarantee that a vacuum will be maintained in the chamber, thus allowing air to be removed from bags and containers.

**(9) Sealing bar** - Teflon-coated heating element that seals the bag and prevents it from sticking to the bar.

**(10) Tray-shaped vacuum chamber** - To position the open end of the bag inside the chamber, draw air from the bag and collect any excess liquid.

**(11) Non-slip feet** - The feet prevent the appliance from slipping during use.



## IMPORTANT SAFEGUARDS

The manufacturer takes every step necessary to ensure utmost product quality and safety. However, as for all electrical appliances, you should follow some basic safety rules to avoid creating a hazard for people, animals and/or property.

- Before using the product for the first time and periodically during its lifetime, check the power cord to make sure it is intact; if you observe any damage do not insert the plug, since the power cord must be replaced with a special cord available from your dealer or an authorised service centre.
- Carefully read the directions before using your MAGIC VAC® *Pratica* and keep them handy for future reference.
- The appliance is not designed for continuous operation. Do not carry out more than one complete cycle every 2 minutes. In extreme ambient conditions, an intensive use of the appliance may trigger the automatic thermal protection devices. In such a case you must wait until the appliance cools down enough in order to reset the safety devices.
- Do not use the appliance on or in proximity to hot surfaces.
- The casing of this appliance is not protected again the penetration of liquids.
- Do not draw liquids into the vacuum chamber. Should this happen, immediately dry the vacuum chamber.
- Do not immerse the appliance in water and do not use it if the cord or plug are wet; should they get wet during use, immediately pull out the plug wearing dry rubber gloves. Do not remove or touch the appliance under water until you have pulled out the plug. Do not use the appliance after its removal from water (take it immediately to an authorised service centre or your dealer).
- To avoid burns, do not touch the sealing bar while using the appliance.
- Never use adapters for power supplies different from the one indicated on the bottom of the unit (plate details).
- Always unplug the appliance after you finish using it.
- Do not open or tamper with the appliance. Servicing may be performed by authorised personnel only. Any unauthorised repairs will invalidate the warranty.
- The Manufacturer, the Retailer and the Importer are responsible for safety, reliability and performance only if: a) the appliance is used in accordance with the operating instructions; b) the electrical system of the premises where the appliance is used is in conformity with current laws.

**Use only original MAGIC VAC® bags and accessories**

# OPERATING INSTRUCTIONS

**Warning:** Do not store the machine with the LOCK buttons engaged

**Before use, always thoroughly clean your appliance and any accessories coming in contact with food (containers, caps, jars etc.) as directed in the "CLEANING INSTRUCTIONS" paragraph.**

### 1 Positioning the appliance

Position the appliance in a dry place on a level surface, making sure that the work area in front of the appliance itself is clear of obstacles and there is enough room to accommodate the bags with the food to be packed. Plug the power cord into a power socket corresponding to the voltage of the appliance (see technical details).

### 2 Tips on using bags

MAGIC VAC® bags are available in two widths: 20 and 30 cm. Choose the bag size suited for the food you intend to preserve. Check that the bag you are going to use is at least 8 cm longer than the food to be packaged, taking into account an additional 2 cm for each time the bag will be subsequently reused.
**Note: If you are using pre-cut bags, go directly to step 4. below.**

### 3 Making bags from MAGIC VAC® rolls

- Unroll a bag of suitable length and cut it using the MAGIC Cutter **(12)** as shown in Fig. A, moving it from rim to rim. Now you can seal an open side of the cut bag as follows:
- Lift the lid **(5)** and turn it in the open position.
- Position either of the two open ends of the bag on the sealing bar **(9)** with the smooth side up (fig. B).

***Warning: be careful not to let the bag hang over into the vacuum chamber (10) or on the sealing gasket (8).***

- Close the lid **(5)** and push down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons **(6)** into the locked position (fig. C).
- Press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**. The appliance will automatically carry out a vacuum packing cycle (fig. D). Wait until the ON / VACUUM / SEAL light goes off **(2)**.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve **(4)** to release the lid (fig. E).
- Lift the lid **(5)** and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. F)

### 4 Vacuum packing with bags cut from a roll or pre-cut bags

- Lift the lid **(5)** and turn it in the open position.
- Place food in the bag without creasing it excessively or stretching surfaces. <u>Eliminate any liquids or food residues from the area inside the bag that will be sealed.</u>
- Place the bag and its contents in front of the appliance and place the open end inside the vacuum chamber **(10)** (fig. G).
- Close the lid **(5)** and push down on the front corners of the lid with your thumbs, then push the LOCK buttons **(6)** into the locked position (fig. H).
- Press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**. The appliance will automatically carry out a vacuum packing cycle (fig. I). Wait until the ON / VACUUM / SEAL light goes off **(2)**.
- Press down on the rounded recessed area of the manual valve **(4)** to release the lid (fig. L).
- Lift the lid **(5)** and remove the bag.
- Check the quality of the seal obtained, which should appear as a regular, wrinkle-free crosswise strip with no internal ridges in the bag. (fig. M)
- You can turn the appliance off at any time by pressing again the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**. If necessary, release the LOCK buttons **(6)**, by pressing down on the front corners of the lid **(5)** with the palms of your hands.

### 5 Using the MAN SEAL function (1)

During the automatic packaging cycle, you can prevent delicate foods from being crushed by the vacuum by activating the sealing function at the right moment. To do so, press and hold down the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)** until the ON/VACUUM/SEAL red light starts blinking **(2)**. Release the button and wait until the end of the cycle, when the ON/VACUUM/SEAL light goes off **(2)**.

### 6 Vacuum packing in MAGIC VAC® *Executive* containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with new knob

The MAGIC VAC® *Executive* containers and the MAGIC VAC® Universal Caps with star-shaped knob (see fig. N) make vacuum packing easier, because the connection hose can be directly introduced into the knob central hole (see fig. O).
MAGIC VAC® Universal Caps, available in two diameters (100 mm and 125 mm), are to be used on jars for preserving food and bowls and receptacles made of tempered glass. The Universal Caps work just like the Caps for MAGIC VAC® *Executive* containers.

***WARNING: When using Universal Caps do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.***

- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container. Turn the knob to the "VACUUM" position". (fig. N)
- Connect the container lid knob to the air inlet **(3)** of the appliance by means of the connection hose **(13)**. (fig. O)
- Lock the lid **(5)** by pushing the LOCK buttons **(6)** and press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**; the appliance will automatically carry out a vacuum

**Warning:** Do not store the machine with the LOCK buttons engaged

packing cycle and turn off on its completion.
- Remove the hose from the container lid knob.
- Turn the knob to the "CLOSED" position.
- To open the containers turn the knob to the "OPEN" position, you should hear a hissing of air as it enters the container. This sound guarantees that the contents have been packed in a vacuum.

### 7 Vacuum packing in *Family* MAGIC VAC® containers

Multipurpose containers ideal for storage of frequently used products such as dry and fragile foods; powder foodstuffs; fresh, pureed or strained fruit and vegetables. Their transparency and design makes them attractive to display on kitchen shelves while ensuring that their contents are clearly visible.
- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim and position the lid on the container.
- Connect the container lid to the air inlet **(3)** of the appliance by means of the connection hose **(13)** (fig. P).
- Lock the lid **(5)** by pushing the LOCK buttons **(6)** and press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**; the appliance will automatically carry out a vacuum packing cycle and turn off on its completion.
- Remove the hose from the container lid.
- Press the central button to open the containers **(14)** (fig. P).

### 8 Vacuum packing in glass jars sealed with metal caps (Leifheit type)

Use the large-sized cap attachment to pack foods in large-mouthed glass jars with a metal cap. A small-sized cap attachment is also available for narrow-mouthed jars sealed with metal caps.
- Fill the container leaving at least 3 cm of room between the contents and upper rim.
- Connect the cap attachment **(15)** to the air inlet **(3)** of the appliance by means of the connection hose **(13)**. Place the cap attachment directly on the jar with the metal cap only **(16)** and press down, making sure it fits correctly (fig. Q).
- Lock the lid **(5)** by pushing the LOCK buttons **(6)** and press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**; the appliance will automatically carry out a vacuum packing cycle and turn off on its completion. Make sure that the cap attachment holds firmly, keeping it pressed with the your hand.
- Disconnect the hose from the cap attachment. Remove the cap attachment from the jar.
- Apply the ring **(17)** supplied with the jar and screw it down all the way (fig. Q).
- To open a glass jar vacuum-sealed with a metal cap, use the cap opener provided (the side with writing should be turned up). Position the cap opener as shown in figure R and gently pry open the cap until the vacuum is released. Remove the metal cap. This accessory allows you to reuse the cap.

### 9 Vacuum packing with MAGIC VAC® bottle caps

The MAGIC VAC® Bottle Cap may be used to seal partly filled bottles of wine or non-fizzy beverages. Using the Bottle Cap will allow you to create a vacuum inside the bottle so as to slow down oxidisation and preserve the freshness and flavour of its contents for a longer time.
- By means of the connection hose **(13)** connect the air inlet **(3)** of the appliance to the MAGIC VAC® Bottle Cap **(18)** (fig. S). Press the Cap firmly into the bottle.
- Lock the lid **(5)** by pushing the LOCK buttons **(6)** and press the START/STOP/MAN SEAL switch **(1)**; the appliance will automatically carry out a vacuum packing cycle and turn off on its completion.
- Disconnect the hose from both the Bottle Cap and the appliance immediately.
- To open a bottle sealed with the MAGIC VAC® Bottle Cap, simply pull the cap out of the bottle. You will hear the air rushing into the bottle.

### 10 Vacuum packing with Cap Attachment in MAGIC VAC® *Executive* containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with the previous model of knob

To use the Cap Attachment in MAGIC VAC® *Executive* containers or in containers sealed with MAGIC VAC® Universal Caps with the previous model of knob, read the instructions supplied in our web page **www.flaemnuova.it**

# CLEANING INSTRUCTIONS

**IMPORTANT: Always unplug the appliance before cleaning the MAGIC VAC®.**

- Carefully wash your hands before proceeding to clean the appliance and its accessories.
- Both before and after use, clean the exposed surfaces of the MAGIC VAC® using a sponge moistened with a mild, non-abrasive and solvent-free dishwashing detergent. If any liquids accidentally get inside the appliance, do not connect it to the mains electricity supply and do not use it; contact your nearest dealer or authorised service centre.
- Thoroughly wash the MAGIC VAC® accessories (containers, caps, jars, etc.) like you would wash any kitchen utensils, allowing them to dry completely. If you wash the accessories in a dishwasher, be sure to place them on the top rack.

# TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | |
|---|---|
| Voltage | 230V~ 50Hz 300W |
| Dimensions | 39 (L) x 14 (D) x 10 (H) cm |
| Weight | 3.2 kg |
| Marked | CE |

Product approved by the F.I.C. (Italian Federation of Chefs)

The performance of MAGIC VAC® systems has been tested by AITA (Italian Association of Food Technology) see page 20.

**Electromagnetic compatibility**

The MAGIC VAC® *Pratica* has been engineered to meet current electromagnetic compatibility requirements. However if you suspect that the appliance is interfering with the operation of your TV, radio or other electrical unit, try relocating the appliance until the interference ceases. Alternatively try plugging the appliance into a different power socket.



**Disposal:** In conformity with Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE), at the end of its life the unit should be taken to an electrical appliance collection point for its environmentally friendly disposal.

# TROUBLESHOOTING

**The MAGIC VAC® does not work**

- Make sure the MAGIC VAC® has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it.
- The MAGIC VAC® will stop automatically if overheated. Allow it to cool down for 15 minutes and try again.
- Check for faults in the power cord or the plug. Should you detect a fault, do not use the appliance.

**The MAGIC VAC® fails to apply the first seal on the bag cut from the roll**

- Make sure the bag cut from the roll is properly positioned as described in the paragraph: **"Making bags from MAGIC VAC® rolls"**

**The MAGIC VAC® does not create a complete vacuum in the bags**

- To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the Vacuum Chamber.
- Make sure that the Sealing Bar, the Sealing Gaskets and Airtight Gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place.
- The MAGIC VAC® bag might have a hole in it. To check the bag, seal it with air inside, place it underwater and apply pressure on it. The appearance of bubbles means that there is a leak. Reseal or use another bag.

**The MAGIC VAC® does not seal the bag properly**

- If the Sealing Bar overheats and melts the bag, you may have to raise the Lid and allow the Sealing Bar to cool down for a few minutes.
- The MAGIC VAC® is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.

**The MAGIC VAC® bag does not maintain a vacuum after being sealed**

- Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the Sealing Bar before resealing it.
- Check that the bag has no holes in it which have caused air to leak in. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.

**The MAGIC VAC® does not create a vacuum in the containers**

- By means of the Connection Hose, connect the container lid (or the Cap Attachment if necessary) to the Air Inlet of the appliance.
- Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container.
- If liquids come out during the vacuum-packing process, remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature.
- Check that the rim of the jar or container and the universal lid are not damaged in the sealing area. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with lukewarm water and repeat the vacuum-packing process.
- Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged.

**MAGIC VAC® *Executive* containers or MAGIC VAC® Universal Caps do not maintain a vacuum**

- Make sure that the arrow on the knob of the container cap is positioned on "VACUUM" before creating a vacuum in the container and it is positioned on "CLOSED" after a vacuum is formed.
- Make sure that the O-ring beneath the knob of the container cap or the universal cap is set properly in place.

**MAGIC VAC® *Family* containers do not maintain a vacuum**

- Make sure that the gasket beneath the central button **(14)** of the container cap is set properly in place.

# THE ADVANTAGES OF MAGIC VAC® VACUUM PACKING

**This manual is the product of collaboration between the Flaem Nuova Research and Development Division and Prof. Luciano Piergiovanni, Chair of "Agri-food product conditioning and distribution technologies" at Milan University.**

Vacuum packing will revolutionise the way in which you buy and keep food. By keeping food under vacuum (i.e. without air), **the shelf-life of foods is greatly extended**, whether it is kept in the larder, fridge or freezer. Air can make food rancid and stale, it can cause it to ferment, dry out, and it may even cause freezer burns. Vacuum packing **keeps your food fresher and more flavourful for longer.**

Now you can pack fresh food bought from the market, or food picked from your vegetable garden, in handy portions for future use, **even in large quantities.** Food bought already vacuum-packed, like cheese and meat, will retain its flavour and freshness once opened, **without problems of moisture and mould,** if it is vacuum-packed after use in MAGIC VAC® bags and containers. Meat, fish and vegetables can be frozen **without the risk of frost burns** and will keep their freshness and quality. Foodstuffs like coffee, rice, flour and nuts will last much longer if they are vacuum packed. Fresh or perishable foods must in any case be frozen or kept in the fridge.

***The original quality of the food must be of the very highest order, in terms of freshness and environmental hygiene, when you decide to vacuum pack it. There are in fact no preservation methods which will transform a poor product into a good one.***

Always keep your MAGIC VAC® bags and containers handy and you will quickly appreciate the many advantages and ease of use that MAGIC VAC® offers when it comes to preserving the quality of food.

Consult the **"Food preservation times with MAGIC VAC®"** chart to see how vacuum packing can extend the life of any food without in any way altering or impairing its taste, smell, appearance, hygiene and nutritional value.

# STORAGE LIFE WITH MAGIC VAC®

| | Preservation times at atmospheric pressure | Preservation times with MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Refrigerated foods (5 ± 2 °C)** | | |
| Red meat | 3-4 days | **8-9 days** |
| White meat | 2-3 days | **6-9 days** |
| Whole fish | 1-3 days | **4-5 days** |
| Game | 2-3 days | **5-7 days** |
| Cooked pork products | 7-15 days | **25-40 days** |
| Sliced pork meats | 4-6 days | **20-25 days** |
| Soft cheese | 5-7 days | **14-20 days** |
| Hard and semi-hard cheese | 15-20 days | **25-60 days** |
| Vegetables | 1-3 days | **7-10 days** |
| Fruit | 5-7 days | **14-20 days** |
| **Cooked and refrigerated foods (5 ± 2 °C)** | | |
| Purees and vegetable soups | 2-3 days | **8-10 days** |
| Pasta and risotto | 2-3 days | **6-8 days** |
| Boiled and roast meats | 3-5 days | **10-15 days** |
| Desserts with fillings (cream and fruit) | 2-3 days | **6-8 days** |
| Frying oil | 10-15 days | **25-40 days** |
| **Frozen foods (-18 ± 2 °C)** | | |
| Meat | 4-6 months | **15-20 months** |
| Fish | 3-4 months | **10-12 months** |
| Vegetables | 8-10 months | **18-24 months** |
| **Food at ambient temperature (25 ± 2 °C)** | | |
| Bread | 1-2 days | **6-8 days** |
| Packed biscuits | 4-6 months | **12 months** |
| Pasta | 5-6 months | **12 months** |
| Rice | 5-6 months | **12 months** |
| Flour | 4-5 months | **12 months** |
| Dry fruit | 3-4 months | **12 months** |
| Ground coffee | 2-3 months | **12 months** |
| Powder tea | 5-6 months | **12 months** |
| Freeze-dried products | 1-2 months | **12 months** |
| Powdered milk | 1-2 months | **12 months** |

These are indicative values that in any case depend on the integrity of the package and the original quality of the food.
**IMPORTANT: Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a "preserve", i.e. a stable product at ambient temperature.**

# ABOUT VACUUM PACKING

The deterioration of food is caused by chemical reactions that occur in food which is exposed to the air, temperature, moisture, the action of enzymes, the growth of micro-organisms or contamination by insects.
Vacuum packing reduces the absolute pressure of the air inside the package or container, by removing the oxygen and eliminating volatile compounds. The oxygen in the air causes food to deteriorate, firstly through a process of oxidation, causing the loss of nutritional values, flavour and all the food's qualities. Air also promotes the growth of most micro-organisms and causes the frost burns which occur on frozen food.
Vacuum packing extends the shelf life of many fresh foods, by reducing oxidation and preventing the proliferation of microbes (bacteria and mould). However, many fresh foods contain sufficient moisture to encourage the growth of micro-organisms that can grow with or without air. To prevent the deterioration of such foods, they must be preserved at low temperatures.
Micro-organisms like mould, yeast and bacteria are present everywhere, but they can cause problems only in certain conditions.
For example, mould will not grow in environments with a low oxygen content, or in the absence of moisture or humidity. To grow, yeast requires moisture, sugar and a moderate temperature, but it can grow in the presence or absence of air. Refrigeration slows the growth of yeast and freezing blocks it completely. Bacteria can multiply with or without air, depending on their type.
Clostridium Botulinum is a very dangerous type of bacteria which can develop in environments which do not contain acids, are without oxygen and are exposed to temperatures in excess of 4°C for long periods of time.
Foodstuffs vulnerable to attack by Clostridium Botulinum are those with low acidity (like red meat, poultry, fish, seafood, olives in brine, eggs, mushrooms and vegetables) and medium acidity foods like virtually all vegetables and many fruits (ripe tomatoes, onions, red pepper, figs and cucumbers). To prevent contamination by this bacterium, it is essential to observe the basic rules of hygiene and, to prevent its harmful proliferation in preserved foods, they must be refrigerated for short periods and/or frozen for long-life preservation. However, such foods must be eaten immediately after heating.

***Important: you must consume immediately any food which has been heated while still sealed in MAGIC VAC® bags. Leaving the food to cool slowly at room temperature in the sealed vacuum bag may cause several harmful micro-organisms to multiply, in just a few hours, to values that are health-threatening.***

Several enzymes found in foods cause increasingly noticeable changes in colour, structure and flavour; such changes depend on the preservation time, temperature and, above all, the presence of air. To halt the action of enzymes, vegetables must be blanched briefly using steam or a microwave oven. Food which contains a high percentage of acidity, like most fruits, do not require blanching. The absence of air created by the vacuum will in any case slow down or prevent the action of these enzymes.
Insect larvae are frequently found in many low water content or dried foods which have not been vacuum packed or frozen, and they can develop during preservation and thus contaminate the food. Some products like flour and grain might contain larvae, but using MAGIC VAC® vacuum packing will stop them developing into insects.

# HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® BAGS

## Vacuum packing for the freezer

First of all, use the freshest possible food. The MAGIC VAC® system will allow you to retain all the freshness of the food only if it is properly preserved. Some foods have a soft consistency which could be damaged by vacuum packing the product when fresh. To prepare delicate foods like meat, fish, berries, bread, etc., it is advisable to pre-freeze them first. In the first twenty-four hours there is no risk of freezer burns, so you can vacuum pack the products frozen the previous day in MAGIC VAC® bags, and then keep them in the freezer for long periods so as to preserve all the nutritional values and flavour of the product you have packed.
When vacuum packing soups, stews or other liquid food, pre-freeze it in a pan or high-strength dish. When the food becomes solid, vacuum pack it, add a label and replace in your freezer.
To vacuum pack vegetables, peel them and then blanche them briefly in boiling water or a microwave oven until they are warm but still firm. Then vacuum pack them in convenient portions.
If the food is not pre-frozen, leave an extra 5 cm in the length of the bag to allow for expansion due to freezing.
With regard to meat and fish, it is advisable to place the food on a paper towel and vacuum pack it with the towel in the bag. This will absorb any moisture in the food.
To preserve food like focaccia, crêpes and small hamburgers, stack them on top of each other, placing grease-proof paper or film between each piece. This will make it easier to remove some of the food, repackage the rest and replace it immediately in the freezer.

### Vacuum packing for the fridge

For busy households, food can be prepared in advance, then vacuum packed and kept in the fridge for use at different times, ready to be heated as and when necessary.

### Vacuum packing for the larder

Even foods that can keep at room temperature (like, for example, coffee, flour, pasta, sugar, etc.) can benefit from vacuum packing. If these products are to remain unused for several days, such as when you go away on holiday, it is advisable to protect all foods by vacuum packing. They will keep better and moisture, mould and insects will not attack and ruin them.

### Defrosting MAGIC VAC® bags

To defrost vacuum packed food such as meat, fish, fruit, vegetables or other delicate foodstuffs, place it on the lowest shelf in the fridge to defrost slowly; bread and focaccia should be left at room temperature, while soups or other liquid foods should be immersed in hot water still in the vacuum bags until they reach the right temperature. When you leave food at room temperature or heat it in a bain-marie, make sure you cut one corner of the bag to let the steam escape. When the food has been defrosted, it must be consumed immediately. Do not re-freeze it

### Repackaging pre-packed food

Many foodstuffs, like cheese and meat, are sold pre-packed in factory-prepared vacuum bags. To retain the flavour and freshness of these foods, repackage them in MAGIC VAC® bags after the factory package has been opened.

***Pre-packed foods must always be consumed by the use-by date shown on the original package. They must also be handled with the greatest care and hygiene when repackaging.***

### Useful tips…

- For food with tapered ends or sharp edges, like bones and spaghetti, pad the edges with paper towels to prevent perforating the bag.
- Fragile and delicate foodstuffs like strawberries, crackers or biscuits should be preserved in MAGIC VAC® containers.
- There are many non-food products which can be vacuum packed, such as camping equipment including matches, first aid kits and clean, dry clothes. You can even preserve the emergency triangle in the car. Silverware and collections can also be vacuum packed to protect the items against oxidation, etc.

## HOW TO PRESERVE FOOD IN MAGIC VAC® CONTAINERS

***Warning: Do not use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of MAGIC VAC® and cause injury.***

### Freezing in containers

To freeze food in plastic containers use only MAGIC VAC® containers or, in the case of glass receptacles, used tempered glass suitable for freezer temperatures.

### Vacuum packing food in containers

Vacuum packing in containers is ideal for products that you use frequently. Dried foodstuffs like pasta, rice, flour, sugar, crisps, savouries or biscuits, and pet food, will maintain all their shape and freshness.

Salad foods and vegetables can be cleaned for the whole week and kept in a MAGIC VAC® container. They will remain firm and fresh. To absorb excess moisture, fold a paper towel and place it on the bottom of the container.

***Warning: Liquids must be cooled before vacuum packing. Hot liquids will expand and leak from the container during depressurising.***

Food in powder or granule form can be covered with a paper towel before vacuum packing. This will prevent the powder or granules from getting into the vacuum paths or being deposited in the Vacuum Cap seal.

Oil used once for frying can be filtered, cooled, vacuum sealed in a MAGIC VAC® container and kept in the fridge. This will enable you to use the oil again at least once, since it has been preserved in an airless and cold environment, thereby retaining its characteristics.
Larder items like flour, rice and cake mixes stay fresh for longer if they are vacuum packed. Nuts and condiments retain their flavour and will not become rancid.

### Marinating food in MAGIC VAC® containers

To marinade meat, poultry or fish, pierce the surface of the food and place it in a MAGIC VAC® container, covered with the marinade of your choice. Vacuum seal the MAGIC VAC® container and cool in the fridge for at least 20 minutes. The food will be as tasty as if it had been left to marinade overnight!

### Tips for preserving food in jars

To preserve food in jars, use lids which have been checked and are free from defects. To create and maintain a good vacuum, the seals of the lids must be in perfect condition. To keep the lids in good condition, immerse them in boiling water for three minutes and then rub the dry seal with a drop of oil. This will restore the necessary elasticity to the seals of the lids.

# POINTS TO REMEMBER

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of important rules must be followed:

- Make sure you wash your hands thoroughly and clean all the implements and surfaces you will be using to cut and vacuum pack the food.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once perishable food has been packed, place it in the fridge or freeze it immediately, maintaining a constant fridge or freezer temperature. Do not leave the food for a long time at room temperature.
- Place the containers of vacuum packed food carefully in the fridge or freezer so that the food will cool rapidly to a low temperature.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.
- Pre-packed foods must in any case be consumed by the use-by date shown on the original package.
- Once you have warmed up or defrosted perishable food, it must be eaten. Do not eat perishable food if it has been left at room temperature for many hours. This is especially important if the food has been prepared with a dense sauce, in a vacuum pack or in other low-oxygen content environments.
- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is liquid (soups, juices, etc.).
- Vacuum packing extends the life of dried food. Food which has a high fat content becomes rancid due to oxygen and heat. Vacuum packing extends the life of food like nuts, coconuts, or cereal products. Store in a cool, dark place.
- Vacuum packing will not extend the life of fruit and vegetables such as bananas, apples, potatoes and several vegetables, unless it has been peeled prior to vacuum packing.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vegetables like broccoli, cauliflower and cabbage give off gas when they are vacuum packed fresh for storage in the freezer. To prepare these foods for vacuum packing, heat and freeze them.
- **To ensure correct and safe vacuum packing, use only original MAGIC VAC® bags, containers and accessories.**



*Given the constant technological progress being made in this sector, FLAEM NUOVA reserves the right to make technical and functional changes to the product without prior notice.*

# MAGIC VAC® *Pratica*

**BREVETÉ**

## LE SYSTÈME DE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE POUR LA MAISON

Félicitations pour votre achat et merci de nous avoir fait confiance. Nous vous suggérons de lire attentivement ces instructions pour être surs d'utiliser correctement le MAGIC VAC® *Pratica* et obtenir les meilleures résultats de conservation. Nous vous conseillons en outre de garder avec soin ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.

## SOMMAIRE

### SECTION 1



### SECTION 2



## NOMENCLATURE et FONCTIONS DE L'APPAREIL

**Voir illustrations page 1.**

**(1)** **Bouton-poussoir START/STOP/MAN SEAL** - Permet les opérations suivantes:
- START - mettre en fonction l'appareil;
- STOP - arrêter l'appareil;
- MAN SEAL - souder à tout moment.

**(2)** **Témoin ON/VACUUM/SEAL** - Signale la condition de l'appareil:
- Vert (ON) - l'appareil est en train de réaliser le cycle du vide;
- Jaune (VACUUM) - l'appareil a atteint le niveau MAX du vide;
- Rouge (SEAL) - l'appareil est en train de souder.

**(3)** **Prise d'air pour le tube** - Pour introduire le tube prévu pour les récipients, pots, couvercles universels et bouchons bouteille, etc.

**(4)** **Valve manuelle couvercle** - Appuyer sur la valve pour ouvrir le couvercle à la fin du cycle.

**(5)** **Couvercle** - En position fixe en haut permet le positionnement des sachets avant de procéder aux opérations de conditionnement.

**(6)** **Bouton LOCK** - Dans la position de fermeture les boutons bloquent le couvercle quand on amorce la phase de faire le vide dans les sachets, les pots et les récipients; et ils se décrochent automatiquement.

**(7)** **Joint de compression** - Presse le sachet sur la barre de soudure.

**(8)** **Joints d'étanchéité** - Ils assurent l'étanchéité de la chambre et permettent l'évacuation de l'air des sachets et des récipients.

**(9)** **Barre de soudure** - Élément chauffant recouvert en Téflon qui permet de souder le sachet sans qu'il se colle à la barre.

**(10)** **Chambre du vide à bac** - Pour positionner l'extrémité ouverte du sachet à l'intérieur de la chambre, faire sortir l'air du sachet et éliminer le liquide en excès éventuellement présent.

**(11)** **Patins antidérapants** - Les patins empêchent l'appareil de glisser pendant son utilisation.



# CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Le constructeur fait tous les efforts nécessaires pour assurer le plus haut niveau de qualité et de sécurité sur ses produits. Toutefois comme pour tout appareil électrique, il faut toujours respecter les normes de sécurité fondamentales pour que l'appareil ne constitue aucun danger pour les personnes, les animaux et/ou les objets environnants.

- Avant la première utilisation, et périodiquement pendant la durée de vie du produit, contrôler le cordon d'alimentation pour s'assurer qu'il n'est pas endommagé; en cas contraire, ne pas brancher la fiche car le cordon doit être remplacé par un cordon d'alimentation spécial disponible dans les centres SAV agréés ou chez le revendeur.
- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser votre MAGIC VAC® *Pratica*, et gardez-les à la portée de la main pour référence future.
- L'appareil n'est pas prévu pour usage continu. Ne pas effectuer plus d'un cycle complet toutes les deux minutes. Dans des conditions de vie extrêmes l'utilisation intensive de l'appareil peut faire intervenir les systèmes automatiques de protection thermique. Le cas échéant, attendre que l'appareil se refroidisse jusqu'à permettre la remise à zéro des systèmes de protection.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité ou sur des surfaces chaudes.
- Le coffret n'est pas protégé contre la pénétration de liquides.
- Évitez d'aspirer de liquides dans la chambre du vide. Le cas échéant, séchez immédiatement la chambre du vide.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si le câble ou la fiche sont mouillés; le cas échéant, pendant l'utilisation débranchez immédiatement l'appareil en portant des gants en caoutchouc secs. Ne pas retirer ni toucher l'appareil plongé dans l'eau sans avoir débranché la fiche. Ne pas utiliser le l'appareil après l'avoir retiré de l'eau (envoyez-le immédiatement à un centre de service agréé ou bien à votre revendeur de confiance).
- Ne pas toucher la barre de soudure pendant le fonctionnement de l'appareil afin d'éviter de possibles brûlures.
- Ne jamais utiliser d'adaptateurs pour des tensions d'alimentation différentes de celles inscrites sur l'appareil (données de la plaquette).
- Toujours débrancher l'appareil après l'utilisation.
- Ne pas ouvrir ou modifier l'appareil. Les réparations doivent être effectuées par du personnel autorisé. Les réparations non autorisées annulent la garantie.
- Le Fabricant, le Vendeur et l'Importateur ne se considèrent responsables aux effets de la sécurité, de la fiabilité et des performances que si: a) l'appareil est utilisé conformément au mode d'emploi; b) l'installation électrique du local où l'appareil est utilisé est conforme aux lois en vigueur.

**Utiliser exclusivement des sachets et des accessoires originaux MAGIC VAC®**

# MODE D'EMPLOI

**Attention!** Il ne faut pas conserver l'appareil avec les boutons LOCK accrochés

**Avant chaque utilisation, nettoyer soigneusement l'appareil et les accessoires en contact avec les aliments (récipients, couvercles, pots, etc.) selon les instructions données au paragraphe "INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE".**

## 1 Positionnement de l'appareil

Placez l'appareil dans un endroit sec et sur une surface horizontale en faisant attention à laisser la zone de travail devant l'appareil libre de tout obstacle. La zone de travail doit être suffisamment large pour permettre d'appuyer les sachets avec les aliments à conditionner. Branchez la fiche dans la prise de courant correspondant à la tension de l'appareil (voir données techniques).

## 2 Conseils d'emploi des sachets

Les sachets MAGIC VAC® sont disponibles dans deux largeurs: 20 et 30 cm. Choisissez la taille du sachet adéquate à l'aliment à conserver. Vérifiez que la longueur du sachet soit au moins 8 cm de plus par rapport à l'aliment à conserver, et prévoir 2 cm en plus chaque fois que le sachet sera ensuite réutilisé.

**Note: Si on utilise des sachets pre-découpés, passer au point 4 de ces instructions.**

## 3 Réalisez les sachets à partir de rouleaux MAGIC VAC®

- Déroulez le rouleau et coupez la taille nécessaire avec le coupe-sachets MAGIC Cutter **(12)** - voir photo fig. A, en l'entrainant d'un bord à l'autre. Il est maintenant possible de souder le côté ouvert selon les phases suivantes:
- Soulevez le couvercle **(5)** et tournez-le en position ouverte.
- Placez une des deux extrémité ouvertes du sachet sur la barre de soudure pour la souder **(9)** avec la partie lisse vers le haut (fig. B).

***Attention! Ne pas laisser sortir le sachet dans la chambre du vide (10) ni sur le joint d'étanchéité (8)***

- Fermez le couvercle **(5)** et appuyez sur les deux extrémités opposées du couvercle de l'appareil avec vos pouces et ensuite appuyez sur les boutons LOCK **(6)** pour les accrocher (fig. C).
- Appuyez sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)**. L'appareil effectuera le cycle de conditionnement automatiquement (fig. D). Attendez que le voyant du témoin ON/VACUUM SEAL s'éteigne **(2)**.
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle **(4)** pour permettre l'ouverture du couvercle (fig. E).
- Soulevez le couvercle **(5)** de l'appareil et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. F)

## 4 Mise sous-vide avec les sachets coupés du rouleau ou avec des sachets prédécoupés

- Soulevez le couvercle **(5)** et tournez-le en position ouverte.
- Introduisez le produit dans le sachet sans créer de plis ou tensions des surfaces. Éliminez tous liquides ou restes de nourriture dans la zone interne du sachet qui sera soudée.
- Posez devant l'appareil le sachet et son contenu avec l'extrémité du sachet placée à l'intérieur de la chambre du vide **(10)** (fig. G).
- Fermez le couvercle **(5)** et actionnez les deux extrémités opposées du couvercle de l'appareil avec vos pouces et puis appuyez sur les boutons LOCK **(6)** pour les accrocher (fig. H).
- Appuyez sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)** et l'appareil effectuera le cycle de conditionnement automatiquement (fig. I). Attendez que le voyant du témoin ON/VACUUM/SEAL s'éteigne **(2)**.
- Appuyez sur le siège sphérique de la valve manuelle **(4)** pour permettre l'ouverture du couvercle (fig. L).
- Soulevez le couvercle **(5)** et retirez le sachet.
- Contrôlez la soudure obtenue qui doit se présenter comme une bande transversale régulière, sans pli et raies à l'intérieur du sachet. (fig. M)
- L'appareil peut être arrêté à tout moment en appuyant de nouveau sur le bouton START/STOP/MAN SEAL **(1)**. Au besoin débloquer les boutons LOCK **(6)** en poussant sur l'extrémité du couvercle **(5)** avec les paumes de vos mains.

## 5 Utilisation de la fonction soudure manuelle MAN SEAL (1)

Au cours du cycle automatique de conditionnement pour empêcher le système sous-vide d'écraser les aliments délicats, exécutez l'opération de soudage au moment opportun. Pour effectuer cette opération il faut appuyer et maintenir pressé le bouton START / STOP / MAN SEAL **(1)** jusqu'à ce que le voyant rouge du témoin ON/VACUUM/SEAL **(2)** clignote. Enlevez les mains et attendez que le cycle soit complété - visualisé par le témoin ON/VACUUM/SEAL qui s'éteigne **(2)**.

## 6 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC® *Executive* ou dans des récipients scellés avec les Couvercles Universels MAGIC VAC® munis de la poignée nouvelle version

Les récipients MAGIC VAC® *Executive* et les Couvercles Universels MAGIC VAC® dotés d'une poignée en forme d'étoile (fig. N) simplifient la réalisation du vide car le tube de raccordement peut être introduit directement dans le trou central de la poignée (fig. O).
Les couvercles universels MAGIC VAC®, disponibles dans les deux diamètres de 100 mm et 125 mm doivent être utilisés avec les récipients de conservation des aliments, avec des casseroles et les assiettes en verre trempé. Les Couvercles Universels fonctionnent exactement comme les Couvercles pour récipients MAGIC VAC® *Executive*.

# MODE D'EMPLOI

**Attention!** Il ne faut pas conserver l'appareil avec les boutons LOCK accrochés

***ATTENTION! Avec les couvercles universels il ne faut pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de l'appareil et causer des blessures.***

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient. Tournez la poignée sur la position "VACUUM". (fig. N)
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement **(13)**, la poignée du couvercle du récipient à la prise d'air **(3)** de l'appareil. (fig. O)
- Bloquez le couvercle **(5)** au moyen des boutons LOCK **(6)** et appuyez sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Détachez le tube de la poignée du récipient.
- Tournez la poignée sur la position "CLOSED".
- Tournez la poignée en position "OPEN" pour ouvrir les récipients; on devrait entendre le bruit de l'air qui rentre dans le récipient. Ce bruit est la garantie que le contenu a été conservé sous vide.

### 7 Conditionnement dans les récipients MAGIC VAC® *Family*

Récipients à usages multiples idéaux pour conserver des produits fréquemment utilisés comme les aliments secs et fragiles; aliments en poudre; fruits et légumes frais or frappés. Grâce à leur transparence et à leur design, ils décorent agréablement les étagères de la cuisine et garantissent une excellente visibilité de leur contenu.

- Remplissez le récipient en laissant au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du récipient et placez le couvercle sur le récipient.
- Connectez, au moyen du tuyau de raccordement **(13)** le couvercle du récipient à la prise d'air **(3)** de l'appareil (fig. P).
- Bloquez le couvercle **(5)** en appuyant sur les boutons LOCK **(6)** et appuyez sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Détachez le tube du couvercle su récipient.
- Appuyez sur le bouton central **(13)** pour ouvrir les récipients (fig. P).

### 8 Conditionnement dans des pots en verre scellés avec des disques en métal (type Leifheit)

Pour effectuer le cycle de conditionnement dans des pots en verre à bouche large scellés avec des couvercles en métal, utilisez l'adaptateur grand pour Couvercles. En tout cas l'Adaptateur pour Couvercles est disponible également dans la taille petite pour des pots à bouche petite scellés avec des disques en métal.

- Remplissez le pot et laisser au moins 3 cm de distance par rapport au bord supérieur du pot.
- Connectez au moyen du tuyau de raccordement **(13)** l'Adaptateur pour Couvercles **(15)** à la prise d'air **(3)** de l'appareil. Placez l'adaptateur pour couvercles directement sur le pot muni du disque **(16)** et poussez-le vers le bas et vérifiez que le raccordement soit correct (fig. Q).
- Bloquez le couvercle **(5)** au moyen des boutons LOCK **(6)** et appuyez sur le bouton START/STOP/ MAN SEAL **(1)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée. Pressez l'Adaptateur pour Couvercles avec la main pour en vérifier l'étanchéité.
- Détachez le tuyau de l'adaptateur pour couvercles. Retirez l'adaptateur pour couvercles du pot.
- Appliquez et vissez à fond le collier **(17)** fourni avec le pot (fig. Q).
- Pour ouvrir un pot scellé sous vide avec disque en métal, utilisez l'accessoire enlève-disques (le côté avec les inscriptions au dessus). Positionnez l'accessoire enlève-disques comme indiqué sur la fig R et faire pression délicatement pour relâcher le vide. Enlevez le disque en métal. Cet accessoire permettra de réutiliser le disque.

### 9 Conditionnement avec bouchon bouteille MAGIC VAC®

Le Bouchon Bouteille MAGIC VAC® peut être utilisé pour boucher des bouteilles, par ex. vin ou boissons non gazeuses, partiellement pleines. Le Bouchon Bouteille vous permettra de faire le vide dans la bouteille dont le contenu s'oxydera moins vite et gardera sa qualité et son goût plus longtemps.

- Reliez avec les Tube de Connexion **(13)**, la prise d'air de l'appareil **(3)** avec le Bouchon Bouteille MAGIC VAC® **(18)** (fig. S). Pousser fermement le Bouchon dans la bouteille.
- Bloquez le couvercle **(5)** au moyen des boutons LOCK **(6)** et appuyez sur le bouton START/STOP/MAN SEAL **(1)**; l'appareil exécutera le cycle de conditionnement automatiquement et s'éteindra l'opération étant achevée.
- Détachez immédiatement le tuyau du Bouchon Bouteille aussi bien que de l'appareil.
- Pour ouvrir une bouteille scellée avec le Bouchon Bouteille MAGIC VAC® sortez simplement le bouchon de la bouteille. Vous entendrez le bruit de l'air qui entre dans la bouteille.

### 10 Conditionnement avec l'Adaptateur pour Couvercles en récipients MAGIC VAC® *Executive* ou dans des récipients scellés avec les Couvercles Universels MAGIC VAC® munis de la poignée version précédente.

Pour utiliser l'adaptateur pour couvercles dans des récipients MAGIC VAC® *Executive* ou dans des récipients scellés avec les couvercles universels MAGIC VAC® munis de la poignée version précédente, consultez les instructions fournies sur le site internet **www.flaemnuova.it**

# NETTOYAGE

**ATTENTION! Débranchez toujours le MAGIC VAC® avant d'en effectuer le nettoyage.**

- Lavez vous soigneusement les mains avant de commencer les phases de nettoyage et de désinfection des accessoires.
- Avant et après l'utilisation nettoyez les surfaces externes du MAGIC VAC® avec une éponge mouillée et du savon de vaisselle doux (non abrasif et non solvant). En cas de pénétration accidentelle de liquides à l'intérieur de la structure il ne faut pas brancher la fiche dans la prise de courant, ni utiliser l'appareil; contactez le centre de service après-vente agréé le plus proche ou bien votre revendeur de confiance.
- Lavez soigneusement les accessoires du MAGIC VAC® récipients, bouchons, pots, etc.) de la même façon de tout objet de cuisine et les faire sécher complètement. En cas de lavage dans la lave-vaisselle positionner les accessoires sur le plan supérieur.

# CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

| | |
|---|---|
| Voltage | 230V~ 50Hz 300W |
| Dimensions | 39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm |
| Poids | 3,2 Kg |
| Estampillage | CE |

Produit approuvé par la F.I.C (Federazione Italiana Cuochi)

L'efficacité des systèmes MAGIC VAC® a été testée par l'Association AITA (Associazione Italiana di Tecnologia Alimentare) voir page 31.

**Compatibilité électromagnétique**

Le MAGIC VAC® *Pratica* a été conçu pour remplir toutes les conditions actuellement demandées pour la compatibilité électromagnétique. Au cas où, malgré tout, il semblerait que l'appareil créerait une interférence avec votre télévision, radio ou autre appareil électrique, essayez de changer la position de l'appareil jusqu'à disparition de l'interférence, ou essayez éventuellement de le brancher à une autre prise.



**Elimination de l'appareil:** Conformément à la Directive 2002/96/CE concernant les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), une fois l'appareil arrivé à la fin de sa durée de vie, pour une élimination respectueuse de l'environnement, ramenez-le dans un centre pour la collecte d'appareils électriques.

# LOCALISATION DES PANNES

**Le MAGIC VAC® ne fonctionne pas**

- S'assurer que la fiche du MAGIC VAC® soit correctement insérée. Contrôler la fiche électrique et la brancher sur un autre appareil.
- Le MAGIC VAC® se bloquera automatiquement en cas de surchauffe. Laisser refroidir pour 15 minutes et essayer de nouveau.
- Vérifiez si le câble ou la fiche sont défectueux. Le cas échéant, ne pas utiliser l'appareil.

**Le MAGIC VAC® n'exécute pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé**

- Vérifier que la partie de rouleau soit correctement positionné selon la description du paragraphe: **"Réalisez les sachets à partir de rouleaux MAGIC VAC®"**

**Le MAGIC VAC® ne fournit pas un vide complet dans les sachets**

- Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le logement de la Chambre du Vide.
- Contrôler que la Barre de Soudure, les Joints d'Étanchéité et de Scellage ne présentent d'impuretés. Après le nettoyage éventuel, les positionner de nouveau correctement.
- Le sachet MAGIC VAC® pourrait être perforé. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et presser. La présence de bulles signale la présence d'une perte. Sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.

**Le MAGIC VAC® ne soude pas le sachet correctement**

- Si la Barre de Soudure se chauffe et fait fondre le sachet, soulever le Couvercle et laisser refroidir la Barre de Soudure pour quelques minutes.
- Le MAGIC VAC® est fabriqué selon les normes de sécurité. En cas de surchauffe il s'éteint automatiquement. Laisser refroidir l'appareil pour 15 minutes et essayer de nouveau.

**Le sachet MAGIC VAC® ne conserve pas le vide après avoir été soudé**

- Des pertes le long de la soudure peuvent être causées par des plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. Reouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et éliminer le matériel étranger de la Barre de Soudure avant de sceller.
- Vérifier que le sachet ne soit percé et par conséquent il n'a pas maintenu le vide. Utiliser des serviettes en papier pour protéger le sachet si le contenu a des bords pointus.

**Le MAGIC VAC® ne produit pas le vide dans les récipients**

- Connectez au moyen du Tuyau de Raccordement le couvercle du récipient (ou l'Adaptateur pour Couvercles, le cas échéant) et la Prise d'Air de l'appareil.
- Laisser un espace supérieur adéquat (3 cm. minimum) entre le contenu et la partie supérieure du pot ou du récipient.
- Si des liquides débordent lors de la mise sous-vide, rappelez vous qu'ils doivent être refroidis sous réfrigération et non pas à température ambiante.
- Vérifier que le bord du pot ou du récipient et du couvercle universel ne soit pas abîmé dans la zone de scellage. Nettoyez le bord et le couvercle avec un chiffon tiède et procéder de nouveau à l'opération de mise sous-vide.
- Vérifier que le joint du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné et ne soit pas abîmé.

**Les récipients MAGIC VAC® *Executive* ou les Couvercles Universels MAGIC VAC® ne conservent pas le vide**

- Vérifier que la flèche sur le compteur du couvercle du récipient soit positionnée sur "VACUUM" avant de faire le vide dans le récipient et qu'elle soit positionnée sur "CLOSED" après la procédure de mise sous-vide.
- Vérifier que l'O-Ring sous le compteur du couvercle du récipient ou du couvercle universel soit correctement positionné.

**Les récipients MAGIC VAC® *Family* ne conservent pas le vide**

- Vérifier que le joint sous le bouton central **(14)** du couvercle du récipient soit correctement positionné.

# LES AVANTAGES DU CONDITIONNEMENT SOUS VIDE MAGIC VAC®

**Ce manuel est le résultat de la collaboration entre le Département de Recherche-Développement de la Maison Flaem Nuova et le Prof. Luciano Piergiovanni - Titulaire de la chaire de "Technologies du Conditionnement et de la Distribution des produits agro-alimentaires" à l'Université de Milan.**

Le conditionnement sous vide révolutionnera la manière d'acheter et de conserver les aliments. La conservation des aliments sous vide (c'est-à-dire sans air), **permet de prolonger énormément la durée des aliments,** qu'ils soient conservés aussi bien dans le garde-manger qu'au réfrigérateur ou au congélateur. L'air peut moisir, faire pourrir ou gâter et rendre rances les aliments, elle peut les faire fermenter et sécher ou elle peut encore causer des brûlures par le froid du congélateur, tandis que le conditionnement sous vide **conserve plus longtemps la fraîcheur et le goût de vos aliments.**

Vous aurez à présent la possibilité de conditionner les aliments frais achetés au marché, ceux du jardin potager ou de votre jardin déjà en portions très pratiques en vue d'une future utilisation et même **en grandes quantités.** Les aliments achetés déjà sous vide, comme les fromages, la charcuterie et la viande garderont leur goût et fraîcheur intacts s'ils seront, une fois ouverts, reconditionnés sous vide dans les sachets ou dans les récipients MAGIC VAC®. La viande, le poisson et les légumes peuvent être surgelés **sans courir le risque de subir les brûlures par le froid** et conserveront leur fraîcheur et qualité. Les aliments comme le café, le riz, la farine et les fruits secs tiendront beaucoup plus longtemps s'ils sont conditionnés sous vide. Les aliments frais ou périssables devront toutefois être surgelés ou conservés au réfrigérateur.

***La qualité originale des aliments doit être la meilleure possible, aussi bien pour ce qui concerne leur fraîcheur que pour ce qui est de l'hygiène du milieu lorsqu'on commence les différentes phases du conditionnement.***
***En effet aucune technique de conservation n'est en mesure de transformer un produit mauvais en un bon produit.***

Ayez toujours à portée de main votre MAGIC VAC®, les sachets et les récipients pour le vide et vous vous rendrez compte avec quelle facilité ils peuvent être employés et surtout de tous les grands avantages que le système MAGIC VAC® vous offrira quant à la qualité de vos aliments.
Consultez le tableau **"Temps de conservation avec MAGIC VAC®"** comme témoignage de l'effective prolongation de la durée d'un aliment tout en gardant inchangées ses caractéristiques sensorielles, hygiéniques et nutritionnelles originales.

# TEMPS DE CONSERVATION AVEC MAGIC VAC®

| | Période de conservation sous pression atmosphérique | Période de conservation avec MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Aliments réfrigérés (5 ± 2 °C)** | | |
| Viandes rouges | 3-4 jours | **8-9 jours** |
| Viandes blanches | 2-3 jours | **6-9 jours** |
| Poissons entiers | 1-3 jours | **4-5 jours** |
| Gibier | 2-3 jours | **5-7 jours** |
| Charcuterie | 7-15 jours | **25-40 jours** |
| Charcuterie en tranches | 4-6 jours | **20-25 jours** |
| Fromages à pâte molle | 5-7 jours | **14-20 jours** |
| Fromages à pâte dure et semi-dure | 15-20 jours | **25-60 jours** |
| Produits maraîchers | 1-3 jours | **7-10 jours** |
| Fruits | 5-7 jours | **14-20 jours** |
| **Aliments cuits et réfrigérés (5 ± 2 °C)** | | |
| Purées et soupes de légumes | 2-3 jours | **8-10 jours** |
| Pâtes et risottos | 2-3 jours | **6-8 jours** |
| Viande bouillie et rôtie | 3-5 jours | **10-15 jours** |
| Pâtisserie farcie (crème et fruits) | 2-3 jours | **6-8 jours** |
| Huile pour friture | 10-15 jours | **25-40 jours** |
| **Aliments congelés (-18 ± 2 °C)** | | |
| Viandes | 4-6 mois | **15-20 mois** |
| Poissons | 3-4 mois | **10-12 mois** |
| Légumes | 8-10 mois | **18-24 mois** |
| **Aliments à température ambiante (25 ± 2 °C)** | | |
| Pain | 1-2 jours | **6-8 jours** |
| Biscuits emballés | 4-6 mois | **12 mois** |
| Pâtes | 5-6 mois | **12 mois** |
| Riz | 5-6 mois | **12 mois** |
| Farine | 4-5 mois | **12 mois** |
| Fruits secs | 3-4 mois | **12 mois** |
| Café moulu | 2-3 mois | **12 mois** |
| Thé en poudre | 5-6 mois | **12 mois** |
| Produits lyophilisés | 1-2 mois | **12 mois** |
| Lait en poudre | 1-2 mois | **12 mois** |

Ces valeurs indicatives dépendent toujours de l'intégrité de l'emballage et des caractéristiques qualitatives des aliments à l'origine.

**ATTENTION! Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide prolonge la durée des aliments, mais ne les transforme pas en une "conserve", c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.**

# QU'EST-CE QUE C'EST LE SOUS VIDE

La détérioration des aliments est provoquée par des réactions chimiques qui ont lieu dans les aliments exposés à l'air, à la température, à l'humidité, à l'action des enzymes, au développement de micro-organismes ou à la contamination des insectes.
Le conditionnement sous vide prévoit une réduction de la pression absolue de l'air à l'intérieur de l'emballage supprimant ainsi de l'oxygène et éliminant de même les composés volatils. L'oxygène dans l'air provoque la détérioration des aliments tout d'abord par le processus d'oxydation qui cause la perte des valeurs nutritives, du goût et de toutes ses qualités. L'air contribue en outre à faire développer la plupart des micro-organismes et détermine les brûlures causées par le froid qui se vérifient sur les aliments surgelés. Le conditionnement sous vide prolonge la conservation de maints aliments frais en réduisant l'oxydation et en empêchant la prolifération microbienne (bactéries et moisissures). Beaucoup d'aliments frais contiennent cependant suffisamment d'humidité pour favoriser la croissance de micro-organismes qui peuvent se développer avec peu ou sans air du tout. Il faudra donc conserver ces aliments à basse température afin d'en prévenir leur détérioration.
Même si les micro-organismes, tels que moisissures, levures et bactéries, sont présents partout, ils ne causent en réalité des problèmes que si seulement certaines conditions se vérifient. Prenons, par exemple, les moisissures qui ne croissent pas dans des milieux à bas contenu d'oxygène ou en absence d'humidité; les levures ont besoin, pour se développer, d'humidité, de sucre et d'une température modérée, mais elles peuvent quand même croître en présence ou en absence d'air. La réfrigération ralentit la croissance des levures et la surgélation la bloque complètement. Les bactéries peuvent se multiplier avec ou sans air, tout dépend de leur nature.
Le Clostridium botulinum est un type de bactérie très dangereuse qui peut se développer dans des milieux ne contenant pas d'acides, sans oxygène et exposés pendant des périodes prolongées à des températures supérieures à 4°C. Les aliments attaquables par le bacille botulique sont donc ceux à basse acidité (comme la viande, la volaille, les poissons, les fruits de mer, les olives en saumure, les oeufs, les champignons et les légumes) et les aliments avec une acidité moyenne comme presque tous les produits maraîchers et beaucoup de fruits (tomates mûres, oignons, piment, figues et concombres). Pour empêcher la contamination de cet agent pathogène il faut absolument travailler dans le plus strict respect des mesures d'hygiène et pour en empêcher une dangereuse prolifération dans les aliments conservés, ces derniers doivent être réfrigérés en vue d'une conservation de courte durée et/ou surgelés pour une conservation de longue durée. Il faut toutefois les consommer immédiatement après les avoir réchauffés.

***Attention! Consommez immédiatement un aliment qui a été réchauffé encore fermé dans les sachets MAGIC VAC® sous vide car, en le laissant refroidir lentement à température ambiante et dans le récipient sous vide fermé hermétiquement, quelques micro-organismes pathogènes ont la possibilité de se multiplier, en quelques heures seulement, jusqu'à atteindre des valeurs dangereuses pour la santé.***

Certains enzymes qui se trouvent dans les aliments provoquent des changements toujours plus évidents de couleur, de structure et de goût qui dépendent du temps de conservation, de la température et surtout de la présence d'air. Pour arrêter l'action des enzymes les légumes doivent être blanchis à la vapeur ou à l'aide du four à micro-ondes. Les aliments contenant un taux élevé d'acidité, comme la plupart des fruits, n'ont pas besoin d'être blanchis. Dans tous les cas, l'absence d'air obtenue avec le sous vide ralentit, voire empêche même, l'action de ces enzymes.
Les larves des insectes se trouvent souvent dans beaucoup d'aliments à bas contenu d'eau ou séchés et, sans le conditionnement sous vide ou la congélation, elles pourraient se développer pendant la conservation en contaminant ainsi les aliments. Certains produits, comme la farine et les céréales, pourraient contenir les larves, mais en utilisant le conditionnement sous vide MAGIC VAC® on élimine la possibilité qu'elles puissent se transformer en insectes.

# COMMENT CONSERVER AVEC LES SACHETS MAGIC VAC®

## Conditionnement sous vide pour le congélateur

Utiliser tout d'abord les aliments les plus frais possibles. Le système MAGIC VAC® vous permettra de garder toute la fraîcheur des aliments seulement s'ils sont conservés correctement. Certains aliments ont une consistance molle qui pourrait être détériorée par un conditionnement sous vide réalisé avec un produit frais. Pour les produits délicats, comme les viandes, les poissons, les fruits de bois, le pain, etc., il est opportun de commencer par une surgélation préalable. Au cours des premières vingt-quatre heures il n'y a aucun risque de brûlures par le froid du congélateur, vous pourrez donc conditionner sous vide dans les sachets MAGIC VAC® les produits présurgelés le jour avant et les conserver ensuite au congélateur pendant une longue durée afin de conserver au mieux toutes les caractéristiques sensorielles et nutritionnelles du produit que vous aurez conditionné.
Lorsqu'il s'agit de conserver sous vide des soupes, ragoûts ou d'autres aliments liquides, présurgelez ceux-ci dans un plat à rôti ou dans un plat en matériel trempé. Lorsqu'ils deviennent solides, conditionnez-les sous vide, étiquetez-les et remettez-les dans votre congélateur.
Pour conserver sous vide les légumes, nettoyez-les ou pelez ceux-ci, puis blanchissez-les en les passant briève-

ment dans de l'eau bouillante ou dans le four à micro-ondes jusqu'à ce qu'ils se soient réchauffés tout en restant cependant croquants. Conditionnez-les ensuite sous vide en les séparant en portions pratiques. Si les aliments ne sont pas présurgelés, laissez une longueur supplémentaire de 5 cm de sachet afin de permettre l'expansion due à la surgélation. Il est conseillé, pour la viande et le poisson, de mettre les aliments sur une serviette en papier et de les conditionner sous vide avec la serviette en papier dans le sachet; celle-ci absorbera l'humidité des aliments.

Pour conserver les aliments comme les galettes ou fougasses, les crêpes et petits hamburgers, les superposer en introduisant entre les uns et les autres du papier pour four ou un film fraîcheur. Ce système permettra de prendre une partie des aliments, de reconditionner le reste et de le remettre immédiatement au congélateur.

**Conditionnement sous vide pour le réfrigérateur**

Pour les familles occupées, les aliments peuvent être préparés à l'avance, mis sous vide et conservés au réfrigérateur et être utilisés à plusieurs reprises, prêts à être chauffés au moment requis.

**Conditionnement sous vide pour le garde-manger**

Les aliments qui peuvent se conserver aux températures ambiantes (comme, par exemple le café, la farine, les pâtes, le sucre, etc.) peuvent également tirer profit d'un conditionnement sous vide. Si ces produits doivent rester inutilisés pendant plusieurs jours, comme il arrive lorsqu'on part de la maison ou qu'on quitte la maison de vacances, il est opportun de protéger tous les aliments avec un conditionnement sous vide. Ils se conserveront plus frais et il sera impossible que l'humidité de la pièce, les moisissures et les insectes puissent les détériorer et les gâter.

**Décongélation des sachets MAGIC VAC®**

Pour décongeler les aliments sous vide, mettez-les sur le rayon le plus bas du réfrigérateur, ce qui permettra de les décongeler lentement s'il s'agit de viandes, poissons, fruits, légumes ou d'autres aliments délicats; laissez-les à température ambiante s'il s'agit de pain, galettes ou fougasses ou bien, s'il s'agit de soupes ou d'autres liquides, plongez dans de l'eau chaude les sachets avec leur contenu jusqu'à atteindre la bonne température. Lorsque vous les laissez à température ambiante ou vous les réchauffez à bain-marie, coupez un angle du sachet pour laisser sortir la vapeur. Après avoir décongelé les aliments, mangez-les tout de suite, ne les recongelez pas.

**Reconditionnement des aliments préconditionnés**

Maints aliments sont vendus préconditionnés dans des sachets industriels sous vide, comme le fromage et la viande. Pour conserver le goût et la fraîcheur de ces aliments, reconditionnez-les dans les sachets MAGIC VAC® après avoir ouvert le sachet industriel.

***Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit et doivent être traités avec le plus grand soin et hygiène pendant les opérations de reconditionnement.***

**Conseils utiles …**

- Pour les aliments présentant des pointes effilées ou des coins, comme les os et les spaghettis, rembourrez les bords avec des serviettes en papier de sorte à éviter de percer le sachet.
- Pour les produits fragiles et délicats comme les fraises, les crackers ou les biscuits, il est plus indiqué de les conserver dans des récipients.
- Il y a beaucoup de produits non alimentaires qui peuvent être conditionnés sous vide: vous pouvez conserver le matériel de camping comme les allumettes, la pharmacie de secours et les habits secs et propres; vous pouvez conserver le triangle de panne; vous pouvez conserver plus longtemps le tabac de la pipe, l'argenterie et les collections complètement protégées, etc.

# COMMENT CONSERVER AVEC LES RÉCIPIENTS MAGIC VAC®

***Attention! Ne pas utiliser de récipients en plastique ou en verre qui ne soient pas appropriés car ils peuvent imploser sous la dépression du vide de la MAGIC VAC® et causer des blessures.***

**Congélation dans des récipients**

Pour congeler les aliments dans des récipients en matière plastique utiliser seulement des récipients MAGIC VAC® ou, en cas de récipients en verre, utiliser des pots trempés appropriés aux températures du congélateur.

**Conditionnement sous vide des aliments dans des récipients**

Le conditionnement sous vide dans des récipients est parfait pour les produits qui sont souvent utilisés. Les aliments séchés comme les pâtes, les céréales, la farine, le sucre, les chips, les petits gâteaux salés ou les biscuits, la nourriture pour animaux, garderont leur structure et un goût frais jusqu'à la fin.

Salades et légumes peuvent être nettoyés pour toute la semaine et être conservés dans un récipient MAGIC VAC®. Ils resteront croquants et frais. Pour absorber l'humidité en excès, plier une serviette en papier et la mettre au fond du récipient.

***Attention! Les liquides doivent être refroidis avant d'être mis sous vide. En effet, les liquides chauds déborderont en sortant du récipient pendant l'opération du sous vide.***

Les aliments en poudre ou en grains peuvent être couverts par une serviette en papier coupée avant le conditionnement sous vide. Ceci empêchera aux grains de pénétrer dans les parcours du vide ou de se déposer dans les fermetures hermétiques du Bouchon pour le Vide.

L'huile utilisée une fois pour la friture peut être filtrée, refroidie, fermée sous vide dans un récipient MAGIC VAC® et conservée au réfrigérateur. De cette manière vous pourrez réutiliser au moins une autre fois l'huile qui se sera conservée sans air et au froid en gardant presque intactes ses caractéristiques.

Les produits du garde-manger comme la farine, le riz, les préparations pour gâteaux et beignets, restent frais plus longtemps si conditionnés sous vide. Noix et assaisonnements gardent leur goût et sont protégés contre le rancissement.

### Marinage dans les récipients MAGIC VAC®

Pour mariner la viande, la volaille ou le poisson, percer la superficie des aliments et les mettre dans un récipient MAGIC VAC®, couverts avec la marinade de votre choix. Fermer hermétiquement sous vide le récipient MAGIC VAC® et réfrigérer au réfrigérateur pendant au moins 20 minutes. Les aliments seront marinés comme s'ils avaient été marinés pendant toute la nuit!

### Conseils pour la conservation dans un pot

Pour la conservation des aliments utiliser des couvercles qui aient été contrôlés et qui résultent sans défauts. Pour créer et maintenir un bon degré de vide il est indispensable que les joints des couvercles soient en parfait état; un bon entretien des couvercles est obtenu en les plongeant dans de l'eau bouillante pendant 3 minutes et en frottant ensuite avec une goutte d'huile le joint sec. Cette opération rendra l'élasticité nécessaire aux joints des couvercles.

## LES CHOSES À SE RAPPELER

Dans le but d'optimiser et rendre sûre la conservation des aliments il est indispensable de suivre quelques règles:

- Prendre garde à se laver scrupuleusement les mains et à nettoyer tous les ustensiles et les surfaces que vous utiliserez pour couper et conditionner les aliments sous vide.
- Utilisez, si possible, des gants pour manipuler les aliments.
- Dès que les aliments périssables ont été conditionnés, mettez-les au réfrigérateur ou surgelez ceux-ci immédiatement en maintenant constante la température de réfrigération ou de congélation. Ne les laissez pas longtemps à température ambiante.
- Placer de manière appropriée dans le réfrigérateur ou dans le congélateur les récipients des aliments conditionnés sous vide et ce afin de permettre à ceux-ci d'atteindre rapidement les basses températures.
- Après avoir ouvert des aliments en boîte ou conditionnés sous vide à niveau industriel, ils peuvent être reconditionnés sous vide. Suivez les instructions pour réfrigérer après l'ouverture et rangez les aliments après les avoir reconditionnés sous vide.
- Les aliments préconditionnés doivent toutefois être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage original du produit.
- Dès que les aliments périssables ont été réchauffés ou décongelés, mangez-les. Ne pas manger d'aliments périssables s'ils sont restés pendant de nombreuses heures à température ambiante. Ceci est particulièrement important s'ils ont été préparés avec une sauce épaisse, dans un conditionnement sous vide ou dans d'autres milieux à bas contenu d'oxygène.
- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau bouillante ou avec d'autres sources de chaleur à moins qu'il ne s'agisse de liquides (soupes, jus, etc.).
- Le conditionnement sous vide augmentera la durée des aliments séchés. Les aliments avec un haut contenu de graisse deviennent rances à cause de l'oxygène et de la chaleur. Le conditionnement sous vide prolonge la durée des aliments comme les noix, les noix de coco ou les céréales. Conservez dans un endroit froid et à l'abri de la lumière.
- Le conditionnement sous vide ne prolongera pas la durée des fruits et des légumes comme les bananes, les pommes, les pommes de terre et quelques autres légumes à moins qu'on leur enlève la peau avant de les conditionner sous vide.
- Les aliments mous et à la structure délicate (comme les poissons, les fruits de bois, etc.) doivent être précongelés pendant une nuit avant de les conditionner sous vide et de les mettre définitivement au congélateur.
- Les légumes comme les brocolis, les choux-fleurs et les choux, dégagent du gaz lorsqu'ils sont conditionnés frais sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour le conditionnement sous vide, blanchissez-les et les surgeler.
- **Pour une conservation sous vide correcte et sûre utilisez exclusivement des sachets, des récipients et des accessoires originaux MAGIC VAC®.**



*Compte tenu de la recherche technologique du secteur, FLAEM NUOVA se réserve la faculté d'apporter certaines modifications techniques et fonctionnelles à l'appareil sans aucun préavis.*

# MAGIC VAC® *Pratica*

## PATENTIERT

## DAS VAKUUMIERSYSTEM FÜR DEN HAUSHALT

Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des Geräts und danken Ihnen für das uns entgegengebrachte Vertrauen. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung sorgfältig durch, damit Sie mit diesem MAGIC VAC® *Pratica* System die bestmöglichen Aufbewahrungsergebnisse erzielen. Wir empfehlen Ihnen, sie für zukünftige Beratung aufzubewahren.

## INHALTSVERZEICHNIS

### SEKTION 1



### SEKTION 2



## GERÄTEDARSTELLUNG

**Die Abbildungen auf Seite 1 konsultieren.**

**(1) START/STOP/MAN SEAL Taste** - Mit dieser Taste können Sie folgende Vorgänge ausführen:
- START - Gerät einschalten;
- STOP - Gerät abschalten;
- MAN SEAL - schweißen in jedem beliebigen Moment.

**(2) ON/VACUUM/SEAL Anzeige** - Zeigt den Zustand des Geräts an
- Grün (ON) - das Gerät führt den Vakuumierzyklus aus;
- Gelb (VACUUM) - das Gerät hat das MAX. Vakuum erreicht;
- Rot (SEAL) - das Gerät schweißt.

**(3) Schlauchanschluss** - Zum Anschließen des Verbindungsschlauches für die Gläser, Behälter, Universaldeckel, Flaschenverschlüsse usw.

**(4) Manuelles Ventil der Bedienungsklappe** - Durch Druck auf das Ventil öffnen Sie die Bedienungsklappe am Ende des Zyklus.

**(5) Bedienungsklappe** - Sie können die Bedienungsklappe öffnen und oben arretieren. Auf diese Weise lassen sich die Beutel vor dem Vakuumieren positionieren.

**(6) LOCK-Tasten** - Sie arretieren die Bedienungsklappe in der Schließstellung. Nun können Sie in den Beuteln, Gläsern und Behältern vakuumieren. Das Öffnen erfolgt automatisch.

**(7) Schweißdichtung** - Sie presst den Beutel auf den Schweißbalken.

**(8) Dichtungen** - Sie gewährleisten das Aufrechterhalten des Vakuums in der Kammer und das Absaugen der Luft aus den Beuteln und Behältern.

**(9) Schweißbalken** - Heizelement, abgedeckt mit Teflon, das das Klebenbleiben des Beutels beim Schweißvorgang verhindert.

**(10) Vakuumkammer** - Legen Sie beim Vakuumieren die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer um die Luft abzusaugen und eventuell noch vorhandene Flüssigkeiten aufzufangen.

**(11) Rutschfeste Füße** - Sie verhindern das Gleiten des Geräts beim Vakuumieren.



## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Der Hersteller tut alles Nötige, um die höchste Qualität und Sicherheit aller seiner Geräte zu gewährleisten. Wie für alle elektrischen Apparate sollten aber beim Gebrauch stets grundlegende Vorsichtsmaßnahmen beachtet werden, um Schäden an Menschen, Tieren oder Gegenständen zu verhindern.

- Vor dem ersten Gebrauch und regelmäßig während des Lebens des Gerätes untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen; sollte es beschädigt sein, stecken Sie den Stecker nicht ein, da es durch ein Sonderkabel ersetzt werden muss, dass bei einer autorisierten Kundendienststelle oder bei Ihrem Händler erhältlich ist.
- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der Inbetriebnahme Ihres MAGIC VAC® *Pratica* gründlich durch und bewahren Sie sie zum Nachschlagen gut auf.
- Das Gerät ist nicht für den Dauerbetrieb geeignet. Führen Sie nicht mehr als einen kompletten Vakuumierungsvorgang alle 2 Minuten aus. Bei extremen Umweltbedingungen kann eine intensive Benutzung des Geräts die automatischen Wärmeschutzsysteme des Geräts einschalten. In diesem Fall lassen Sie das Gerät abkühlen, bis es wieder betriebsbereit ist bzw. die Wärmeschutzsysteme wieder rückgestellt werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißen Flächen.
- Das Gehäuse des Geräts ist gegen Eindringen von Flüssigkeiten nicht geschützt.
- Vermeiden Sie das Ansaugen von Flüssigkeiten in der Vakuumkammer. Sollte es trotzdem vorkommen, trocknen Sie sofort die Vakuumkammer.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker oder das Elektrokabel nass sein sollten. Sollte diese Situation während des Gebrauchs auftreten, streifen Sie trockene Gummihandschuhe über und ziehen Sie sofort den Stecker heraus. Das in Wasser getauchte Gerät weder herausnehmen noch berühren, bevor der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde. Verwenden Sie das aus dem Wasser genommene Gerät nicht (und senden Sie es unverzüglich an die autorisierte Kundendienststelle oder an Ihren Händler ein).
- Berühren Sie den Schweißbalken während des Gebrauchs des Geräts nicht um mögliche Brandwunden zu vermeiden.
- Benutzen Sie nie Verteiler für Spannungsversorgung, die mit den Angaben auf dem Boden des Gerätes (Typenschild) nicht übereinstimmt.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach dem Gebrauch immer heraus.
- Öffnen oder modifizieren Sie das Gerät nicht. Die Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachleuten durchgeführt werden. Beachten Sie, dass im Fall einer Reparatur durch nicht autorisierte Fachleute die Garantie ungültig wird.
- Hersteller, Verkäufer und Importeur sind für Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistungen nur dann verantwortlich, wenn: a) das Gerät gemäß der Bedienungsanleitung eingesetzt wird; b) die Elektroanlage des Raums, wo das Gerät gebraucht wird, den geltenden Gesetzen entspricht.

**Verwenden Sie nur MAGIC VAC® Originalbeutel und -zubehör**

# BETRIEBSANLEITUNG

**Hinweis:** Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

**Reinigen Sie vor jeder Benutzung sorgfältig Ihr Gerät und die mit den Lebensmitteln in Berührung kommenden Zubehörteile (Behälter, Deckel, Gläser usw.). Gehen Sie dabei gemäß den im Abschnitt "ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG" erläuterten Anweisungen vor.**

## 1 Positionierung des Geräts

Stellen Sie das Gerät an einen trockenen Ort und auf eine waagrechte Fläche. Achten Sie darauf, dass der Raum vor dem Gerät frei von Hindernissen sein soll und genügend räumig, damit die Beutel mit den zu vakuumierenden Lebensmitteln abgelegt werden können. Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose, die der Spannung des Geräts entspricht (siehe technische Daten).

## 2 Tipps für die Benutzung der Beutel

Die MAGIC VAC® Beutel sind in zwei Breiten erhältlich: 20 cm und 30 cm. Wählen Sie die geeignete Beutelgröße für die aufzubewahrenden Lebensmittel. Stellen Sie sicher, dass der zu verwendende Beutel mindestens 8 cm länger ist als die zu vakuumierenden Lebensmittel. Geben Sie für jedes erneute Vakuumieren eines Beutels 2 cm dazu.

**Hinweis: Wenn Sie zugeschnittene Beutel verwenden, dann lesen Sie Punkt 4 weiter unten.**

## 3 Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen

- Entnehmen Sie der Rolle die gewünschte Länge zum Vakuumieren und fahren Sie mit der MAGIC Cutter **(12)** Schneidevorrichtung gemäß Abb. A von einem Rand zum andern um den Beutel abzuschneiden. Nun verschweißen Sie eine offene Seite des Beutels wie folgt:
- Heben Sie die Bedienungsklappe **(5)** und drehen Sie sie in die offene Stellung.
- Jetzt schweißen Sie eine offene Seite des Beutels. Legen Sie dazu das offene Beutelende mit der glatten Seite nach oben auf den Schweißbalken **(9)**. (Abb. B)

***Hinweis: der Beutel darf nicht bis in die Vakuumkammer hineinreichen (10) oder auf die Dichtung (8).***

- Schließen Sie die Bedienungsklappe **(5)**. Drücken Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Seiten der Bedienungsklappe und drücken Sie anschließend die LOCK-Tasten **(6)** damit sie einrasten. (Abb. C)
- Drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)** und das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus (Abb. D). Warten Sie ab, bis die ON/VACUUM/SEAL Anzeige **(2)** erlischt.
- Drücken Sie auf den runden Eindruck des manuellen Ventils **(4)** zum Öffnen der Bedienungsklappe. (Abb. E)
- Heben Sie die Bedienungsklappe **(5)** und entfernen Sie den Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen. (Abb. F)

## 4 Vakuumieren mit von der Rolle hergestellten Beuteln oder mit zugeschnittenen Beuteln

- Heben Sie die Bedienungsklappe **(5)** und drehen Sie sie in die offene Stellung.
- Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel, ohne Falten zu verursachen oder die Oberfläche anzuspannen. <u>Entfernen Sie Flüssigkeiten und Teilchen der Lebensmittel aus dem Innenbereich des Beutels, der die Schweißnaht erhalten soll.</u>
- Legen Sie den Beutel mit seinem Inhalt vor das Gerät und plazieren Sie das Beutelende in die Vakuumkammer **(10)**. (Abb. G)
- Schließen Sie die Bedienungsklappe **(5)**. Drücken Sie zuerst mit Ihren Daumen auf beide Seiten der Bedienungsklappe und drücken Sie anschließend die LOCK-Tasten **(6)** damit sie einrasten. (Abb. H)
- Drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)** und das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus (Abb. I). Warten Sie ab, bis die ON/VACUUM/SEAL Anzeige **(2)** erlischt.
- Drücken Sie auf den runden Eindruck des manuellen Ventils **(4)** zum Öffnen der Bedienungsklappe. (Abb. L)
- Heben Sie die Bedienungsklappe **(5)** und entfernen Sie den Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht ordnungsgemäß ist. Eine korrekte Schweißnaht soll ein glatter, gerader Streifen ohne Falten sein und die Naht darf kein Muster der unteren Schicht mehr zeigen. (Abb. M)
- Sie können das Gerät in jedem beliebigen Moment durch erneutes Drücken der START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)** anhalten. Lassen Sie ggf. die LOCK-Tasten **(6)** ausrasten, indem Sie mit den beiden Handflächen auf die Seiten der Bedienungsklappe **(5)** drücken.

## 5 Manuelles Schweißen MAN SEAL (1)

Sie können beim automatischen Vakuumieren vermeiden, dass der Vakuumeffekt delikate Lebensmittel zerdrückt, indem Sie im richtigen Moment verschweißen. Diesen Vorgang führen Sie über die START/ STOP / MAN SEAL Taste **(1)** aus, die Sie drücken und gedrückt halten, bis das rote Licht in der ON/VACUUM/SEAL Anzeige **(2)** blinkt. Nehmen Sie die Hand weg und warten Sie ab, bis der Zyklus beendet ist bzw. die ON/VACUUM/SEAL Anzeige **(2)** ausgeht.

## 6 Vakuumieren mit MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder in mit MAGIC VAC® Universaldeckeln verschlossenen Behältern mit neuem Knopf

Die MAGIC VAC® *Executive* Behälter und MAGIC VAC® Universaldeckel mit sternförmigem Knopf (Abb. N) vereinfachen das Vakuumieren, da der Verbindungsschlauch direkt in das Mittelloch des Knopfs eingesetzt werden kann. (Abb. O)

Die in den beiden Durchmessern 100 mm und 125 mm erhältlichen MAGIC VAC® Universaldeckel verwenden Sie bei den Konservierungsgläsern und temperatur-

**Hinweis:** Bewahren Sie das Gerät nicht mit eingerasteten LOCK-Tasten auf.

unempfindlichen Töpfen und Schalen. Die Universaldeckel funktionieren genau gleich wie die Deckel für die MAGIC VAC® *Executive* Behälter.

***HINWEIS: Verwenden Sie mit den Universaldeckeln nie ungeeignete Gläser oder Plastikbehälter, da sie unter dem Druck des Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.***

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Drehen Sie den Knopf in die "VACUUM" Stellung. (Abb. N)
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(13)** den Knopf des Behälterdeckels an den Schlauchanschluss **(3)** des Geräts. (Abb. O)
- Arretieren Sie die Bedienungsklappe **(5)** über die LOCK-Tasten **(6)** und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)**. Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Knopf des Behälters.
- Drehen Sie den Knopf auf "CLOSED".
- Zum Öffnen der Behälter drehen Sie den Knopf auf "OPEN". Sie sollten nun das Geräusch zurückströmender Luft hören. Dieses Geräusch ist die Garantie dafür, dass der Inhalt in einem Vakuum gelagert war.

### 7 Vakuumieren mit MAGIC VAC® *Family* Behältern

Die idealen Mehrzweckbehälter zum Aufbewahren von Waren, die Sie häufig verwenden, wie trockene und zerbrechliche Lebensmittel, Lebensmittel in Pulverform, Früchte und Gemüse ob frisch, gemixt oder püriert. Mit ihrem Design dekorieren sie die Küchenregale und weil sie auch noch transparent sind, ist der Inhalt gut ersichtlich.

- Füllen Sie den Behälter und lassen Sie mindestens 3 cm Raum unter dem oberen Rand des Behälters und setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf.
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(13)** den Deckel des Behälters an den Schlauchanschluss **(3)** des Geräts. (Abb. P)
- Arretieren Sie die Bedienungsklappe **(5)** über die LOCK-Tasten **(6)** und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)**. Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch vom Deckel des Behälters.
- Drücken Sie zum Öffnen der Behälter den mittleren Knopf **(14)** (Abb. P).

### 8 Vakuumieren mit Gläsern mit Metalldeckeln (Leifheit-Typ)

Wenn Sie mit Gläser mit großer Öffnung mit Metalldeckeln vakuumieren, verwenden Sie die große Vakuumierkappe. Erhältlich ist aber auch die kleine Vakuumierkappe für Gläser mit kleiner Öffnung mit Metalldeckeln.

- Füllen Sie das Glas und lassen Sie mindestens 3 cm Raum zum oberen Rand des Glases.
- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(13)** die Vakuumierkappe **(15)** an den Schlauchanschluss **(3)** des Geräts. Plazieren Sie die Vakuumierkappe direkt auf das Glas mit Deckel **(16)**. Drücken Sie dann senkrecht auf die Kappe, um den korrekten Sitz der Kappe auf dem Deckel sicherzustellen. (Abb. Q)
- Arretieren Sie die Bedienungsklappe **(5)** über die LOCK-Tasten **(6)** und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)**; Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab. Stellen Sie sicher, dass die Vakuumierkappe gut sitzt, indem Sie sie gedrückt halten.
- Trennen Sie den Verbindungsschlauch von der Vakuumierkappe. Lösen Sie die Vakuumierkappe vom Glas.
- Setzen Sie den Ring **(17)**, der mit dem Glas geliefert wird auf und schrauben Sie ihn fest. (Abb. Q)
- Beim Öffnen eines vakuumierten Konservierungsglases mit Metalldeckel benutzen Sie den dazu bestimmten Deckelöffner (beachten Sie, dass die Aufschriften nach oben gerichtet sind). Plazieren Sie den Deckelöffner wie in Abbildung R dargestellt. Betätigen Sie den Deckelöffner sorgfältig, bis das Vakuum völlig gelöst ist. Entfernen Sie dann den Metalldeckel. Dieses Zubehör ermöglicht den Deckel wieder zu verwenden.

### 9 Vakuumieren mit MAGIC VAC® Flaschenverschluss

Der MAGIC VAC® Flaschenverschluss lässt sich beispielsweise verwenden, um nur noch teilweise gefüllte Wein- oder Getränkeflaschen (ohne Kohlensäurezusatz) wieder zu verschließen. Durch die Anwendung des Flaschenverschlusses lässt sich ein Vakuum in der Flasche erzeugen und der Inhalt wird nicht so schnell oxydieren und bewahrt Qualität und Geschmack länger.

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs **(13)** den Schlauchanschluss des Geräts **(3)** mit dem MAGIC VAC® Flaschenverschluss **(18)** (Abb. S). Drücken Sie den Verschluss fest in die Flasche.
- Arretieren Sie die Bedienungsklappe **(5)** über die LOCK-Tasten **(6)** und drücken Sie die START/STOP/MAN SEAL Taste **(1)**. Das Gerät führt die Vakuumierung automatisch aus und schaltet am Ende des Vorgangs ab.
- Trennen Sie nun sofort den Verbindungsschlauch vom Flaschenverschluss und vom Gerät.
- Um eine Flasche, die mit einem MAGIC VAC® Flaschenverschluss vakuumiert wurde, wieder zu öffnen, ziehen Sie den Verschluss einfach langsam aus der Flasche. Sie werden ein Geräusch hören, wenn die Luft in die Flasche zurückströmt.

# BETRIEBSANLEITUNG

**10 Vakuumieren mit der Vakuumierkappe mit den MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder mit Behältern mit MAGIC VAC® Universaldeckeln, die mit der vorhergehenden Knopfausführung versehen sind**

Für den Gebrauch der Vakuumierkappe mit MAGIC VAC® *Executive* Behältern oder mit Behältern mit MAGIC VAC® Universaldeckeln, die noch mit der vorhergehenden Knopfausführung versehen sind, bitten wir Sie, die auf unserer Website **www.flaemnuova.it** erteilten Anweisungen zu konsultieren.

# ANWEISUNGEN FÜR DIE REINIGUNG

**ACHTUNG: Ziehen Sie vor der Reinigung des MAGIC VAC® Geräts stets den Netzstecker aus.**

- Waschen Sie vor der Reinigung des Geräts oder des Zubehörs gründlich Ihre Hände.
- Reinigen Sie vor und nach dem Gebrauch mit einem angefeuchteten Schwamm und mildem Spülmittel (keine Scheuer- oder Lösungsmittel) die MAGIC VAC® Geräteoberfläche. Sollte zufällig Flüssigkeit in das Gerät eindringen, stecken Sie den Netzstecker nicht in die Netzsteckdose, verwenden Sie das Gerät nicht und kontaktieren Sie die nächstgelegene autorisierte Kundendienststelle oder Ihren Händler.
- Waschen Sie das MAGIC VAC® Zubehör (Behälter, Deckel, Gläser usw.) sorgfältig wie normale Küchengegenstände. Lassen Sie es völlig trocknen. Falls das Zubehör mit der Geschirrspülmaschine gewaschen wird, plazieren Sie es in den oberen Geschirrkorb.

# TECHNISCHE DATEN

| | |
|---|---|
| Spannung | 230V~ 50Hz 300W |
| Abmessungen | 39 (L) x 14 (T) x 10 (H) cm |
| Gewicht | 3,2 kg |
| Prüfzeichen | CE |

Vom F.I.C (Italienischen Köcheverband) genehmigtes Produkt

Die Effizienz der MAGIC VAC® Systeme wurde von der AITA (Italienischen Lebensmitteltechnologie-Genossenschaft) geprüft, siehe auf Seite 42.

**Elektromagnetische Verträglichkeit**

Das MAGIC VAC® *Pratica* wurde so entworfen, um die jetzt in Kraft stehenden Ansprüche für die elektromagnetische Verträglichkeit zu erfüllen. Falls Sie aber vermuten, dass der Betrieb des Gerätes den normalen Betrieb von Fernsehgeräten, Radios oder anderen Elektrogeräten stört, versuchen Sie, die Position des Gerätes zu ändern, bis die Störungen enden; als Alternative schließen Sie das Gerät an eine andere Steckdose an.



**Entsorgung:** In Übereinstimmung mit der Richtlinie 2002/96/EG für die Entsorgung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (EEAG) bringen Sie bitte Ihr Gerät am Ende der Lebensdauer zur Entsorgung und zum Schutz der Umwelt zu einer Sammelstelle für Elektrogeräte.

# RATGEBER BEI SCHWIERIGKEITEN

**Das Gerät MAGIC VAC® funktioniert nicht**

- Prüfen Sie, ob der Stecker des MAGIC VAC® ordnungsgemäß in der Steckdose eingesetzt ist. Prüfen Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Gerät anschließen.
- Das MAGIC VAC® schaltet bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie den Betrieb dann erneut.
- Kontrollieren Sie, ob das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Falls diese beschädigt sind, Gerät nicht benutzen.

**Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die erste Seite des abgeschnittenen Beutels nicht**

- Kontrollieren Sie, dass die abgeschnittene Seite des Beutels korrekt positioniert ist, wie beschrieben im Abschnitt: **"Beutel von MAGIC VAC® Rollen herstellen".**

**Das Gerät MAGIC VAC® stellt bei Beuteln kein volles Vakuum her**

- Für ein korrektes Schweißen muss das offene Ende des Beutels stets ganz in die Vakuumkammer hineinreichen.
- Prüfen Sie den Schweißbalken, die Schweißdichtung und die Dichtungen auf Verunreinigungen. Reinigen Sie sie notfalls und schieben Sie sie in die richtige Lage zurück.
- Der MAGIC VAC® Beutel könnte ein Leck haben. Um dies zu prüfen, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft darin, tauchen Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn unter leichten Druck. Austretende Luftblasen weisen auf ein Leck hin. Verschweißen Sie den Beutel neu oder nehmen Sie einen anderen Beutel.

**Das Gerät MAGIC VAC® verschweißt die Beutel nicht korrekt**

- Sollte der Schweißbalken zu heiß werden und den Beutel schmelzen, öffnen Sie die Bedienungsklappe und lassen Sie den Schweißbalken ein paar Minuten lang abkühlen.
- Das MAGIC VAC® wird gemäß den Sicherheitsvorschriften gebaut. Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet. Lassen Sie es 15 Minuten abkühlen und versuchen Sie dann wieder zu vakuumieren.

**DER MAGIC VAC® Beutel verliert sein Vakuum nach dem Verschweißen**

- Undichte Stellen an der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Feuchtigkeit verursacht werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, säubern Sie den oberen Teil des Beutels auf der Innenseite und den Schweißbalken und führen Sie die Neuverschweißung aus.
- Überprüfen Sie den Beutel auf eine Beschädigung oder ein Loch, welche vielleicht das Vakuum freigesetzt haben. Polstern Sie scharfe Ecken des Inhalts mit Küchenpapier.

**Das Gerät MAGIC VAC® stellt in Behältern kein Vakuum her**

- Verbinden Sie mittels des Verbindungsschlauchs den Deckel des Behälters (oder ggf. die Vakuumierkappe) und den Schlauchanschluss des Geräts.
- Füllen Sie Behälter oder Glas nicht ganz, lassen Sie oben mindestens 3 cm frei.
- Falls beim Vakuumieren Flüssigkeiten überlaufen, erinnern Sie sich, dass die Flüssigkeiten vor dem Vakuumieren erst abkühlen müssen; und zwar im Kühlschrank und nicht bei Raumtemperatur.
- Prüfen Sie, ob der obere Rand des Behälters oder Glases sowie die Dichtung des Universaldeckels unbeschädigt und sauber sind. Reinigen Sie den Rand und den Deckel mit einem mit lauwarmem Wasser angefeuchteten Tuch und vakuumieren Sie erneut.
- Kontrollieren Sie, ob die Dichtungen im Behälterdeckel oder Universaldeckel richtig sitzen und unbeschädigt sind.

**Die MAGIC VAC® *Executive* Behälter oder die MAGIC VAC® Universaldeckel verlieren ihr Vakuum**

- Prüfen Sie, ob der Knopf des Behälterdeckels auf "VACUUM" steht, bevor Sie mit dem Behälter vakuumieren und ob er nach dem Vakuumieren auf "CLOSED" steht.
- Schauen Sie nach, ob der O-Ring unter dem Knopf des Behälterdeckels oder Universaldeckels richtig sitzt und genau passt.

**DIE MAGIC VAC® *Family* Behälter verlieren ihr Vakuum**

- Schauen Sie nach, ob die Dichtung unter dem mittleren Knopf **(14)** des Behälterdeckels richtig sitzt und genau passt.

# DIE VORTEILE DER MAGIC VAC® VAKUUMIERUNG

**Diese Bedienungsanleitung entsteht aus der Zusammenarbeit zwischen der Forschungs- und Entwicklungsdivision der Flaem Nuova und Prof. Luciano Piergiovanni - Lehrstuhl der "Technologie der Verpackung und des Vertriebs von Agrolebensmittel-Produkten" an der Universität in Mailand.**

Das Vakuumieren wird die Art und Weise revolutionieren, in der Sie bisher Lebensmittel gekauft und aufbewahrt haben. Durch die Vorratshaltung von Lebensmitteln in einem Vakuum (also ohne Luft), wird **deren Aufbewahrungszeit** im Kühlschrank, im Tiefkühler oder in der Speisekammer **entscheidend verlängert.** Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, sie können gären oder austrocknen und der lästige Gefrierbrand kann sich entwickeln. Durch Vakuumieren können Sie Ihre Lebensmittel **länger frisch und geschmackvoll aufbewahren.**

Lebensmittel, die Sie auf dem bäuerlichen Markt oder in Fachgeschäften gekauft oder im eigenem Garten geerntet haben, können Sie nun gleich in praktischen Portionen für zukünftigen Verbrauch verpacken, **sogar auch in grossen Mengen.** Reste von bereits vakuumiert gekauften Lebensmittel wie z.B. Käse, Wurstwaren oder Fleischdelikatessen, werden durch erneutes Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln oder Behältern guten Geschmack und frische Qualität behalten und im Kühlschrank weder austrocknen noch Schimmel ansetzen. Fleisch, Fisch und Gemüse können ohne Gefrierbrand tiefgekühlt werden und sie werden ihren Geschmack und die ursprüngliche Frische beibehalten. Trockene Lebensmittel, wie etwa Kaffee, Reis, Mehl oder Dörrobst lassen sich frisch und bedeutend länger aufbewahren, wenn Sie sie mit Ihrem MAGIC VAC® vakuumiert haben. Frische oder leichtverderbliche Lebensmittel sind aber dennoch im Tiefkühler oder im Kühlschrank aufzubewahren.

***Die Originalqualität der Lebensmittel soll so hoch wie nur möglich sein, sei es hinsichtlich Frische als auch Hygiene der Umgebung, in der sie abgepackt werden.***
***Es gibt in der Tat keine Aufbewahrungsmethoden, die ein schlechtes Produkt in ein gutes umwandeln können.***

Halten Sie Ihr MAGIC VAC®, Beutel und Behälter immer einsatzbereit und sie werden bald die vielen Vorteile und den einfachen Gebrauch schätzen, den Ihnen MAGIC VAC® gewährleistet, wenn es darum geht, die Qualität der Lebensmittel beizubehalten.

Konsultieren Sie die Tabelle der **"Aufbewahrungszeiten mit MAGIC VAC®"** um zu sehen, wie die Vakuum-Verpackung die Dauer eines jeden Lebensmittels verlängern kann, ohne dabei auf irgendeine Weise den Geschmack, die Hygiene und den Nahrungswert zu verändern.

# AUFBEWAHRUNGSZEITEN MIT MAGIC VAC®

| | Aufbewahrungszeit bei atmosphärischem Druck | Aufbewahrungszeit mit MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)** | | |
| Rotes Fleisch | 3-4 Tage | **8-9 Tage** |
| Weisses Fleisch | 2-3 Tage | **6-9 Tage** |
| Ganze Fische | 1-3 Tage | **4-5 Tage** |
| Wild | 2-3 Tage | **5-7 Tage** |
| Wurstwaren | 7-15 Tage | **25-40 Tage** |
| Geschnittene Wurstwaren | 4-6 Tage | **20-25 Tage** |
| Weichkäse | 5-7 Tage | **14-20 Tage** |
| Hart- und Halbhartkäse | 15-20 Tage | **25-60 Tage** |
| Gemüse | 1-3 Tage | **7-10 Tage** |
| Früchte | 5-7 Tage | **14-20 Tage** |
| **Gekochte und gekühlte Lebensmittel (5 ± 2 °C)** | | |
| Gemüsepüree und -suppen | 2-3 Tage | **8-10 Tage** |
| Teigwaren und Risotto | 2-3 Tage | **6-8 Tage** |
| Siedefleisch und Braten | 3-5 Tage | **10-15 Tage** |
| Gefüllte Torten (mit Creme und Früchte) | 2-3 Tage | **6-8 Tage** |
| Öl zum Frittieren | 10-15 Tage | **25-40 Tage** |
| **Tiefgekühlte Lebensmittel (-18 ± 2 °C)** | | |
| Fleisch | 4-6 Monate | **15-20 Monate** |
| Fisch | 3-4 Monate | **10-12 Monate** |
| Gemüse | 8-10 Monate | **18-24 Monate** |
| **Lebensmittel bei Raumtemperatur (25 ± 2 °C)** | | |
| Brot | 1-2 Tage | **6-8 Tage** |
| Verpackte Biskuits | 4-6 Monate | **12 Monate** |
| Teigwaren | 5-6 Monate | **12 Monate** |
| Reis | 5-6 Monate | **12 Monate** |
| Mehl | 4-5 Monate | **12 Monate** |
| Dörrobst | 3-4 Monate | **12 Monate** |
| Gemahlener Kaffee | 2-3 Monate | **12 Monate** |
| Tee in Pulver | 5-6 Monate | **12 Monate** |
| Gefriergetrocknete Produkte | 1-2 Monate | **12 Monate** |
| Pulvermilch | 1-2 Monate | **12 Monate** |

Diese Werte sind indikativ und von der einwandfreien Verpackung und Originalqualität der Lebensmittel abhängig.

**ACHTUNG: Bewahren Sie verderbliche Lebensmittel im Tiefkühler oder im Kühlschrank auf. Vakuumieren verlängert zwar die Lebensdauer der Lebensmittel, verwandelt sie aber nicht in eine "Konserve", d.h. in ein stabiles Produkt bei Raumtemperatur.**

# WAS VAKUUM IST

Das Verderben von Lebensmitteln kann viele Ursachen haben: Chemische Reaktionen in ihnen gegenüber Luft und Temperatur, durch Feuchtigkeit oder die Tätigkeit von Enzymen (Fermente), durch das Wachstum von Mikroorganismen oder Verunreinigung durch Insekten.
Vakuumieren reduziert den absoluten Druck der Luft in der Verpackung; dabei wird der Sauerstoff entzogen und die volatilen Zusammensetzungen eliminiert. Der Sauerstoff in der Luft verursacht das Verderben vor allem durch den Prozess der Oxydation, die den Nährwert, das Aussehen, das Aroma und die gesamte Qualität angreift.
Die Anwesenheit von Luft fördert das Wachstum von Mikroorganismen und führt zu Gefrierbrand, der auf tiefgefrorenen Lebensmitteln entsteht.
Obwohl das Vakuumieren die Lebensdauer vieler frischer Lebensmittel durch Reduktion der Oxydation und Verhinderung der Mikroben-Proliferation (Bakterien und Schimmel) verlängert, enthalten die meisten Lebensmittel doch noch genug Feuchtigkeit, um das Wachstum von Mikroorganismen zu erlauben, die mit wenig oder ohne Luft wachsen können. Hier hilft nur die Lagerung bei niedrigen Temperaturen um das Verderben zu verhindern.
Die Mikroorganismen, wie Schimmel, Hefe und Bakterien sind überall vorhanden, verursachen aber Probleme nur unter gewissen Bedingungen.
Schimmelpilze gedeihen nicht in einer sauerstoffarmen Umgebung oder bei Abwesenheit von Feuchtigkeit. Hefepilze verlangen für das Wachstum Feuchtigkeit, Zucker und eine gemässigte Temperatur, gedeihen aber mit oder ohne Luft. Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefe und Einfrieren stoppt es vollständig. Bakterien können sich je nach ihrer Beschaffenheit mit oder ohne Luft entwickeln.
Clostridium Botulinum heisst ein sehr gefährlicher Bakterientyp, der in Lebensmitteln ohne Säureanteil, in sauerstoffarmer Umgebung und bei Temperaturen über 4° C während längerer Zeit wachsen kann.
Anfällig auf botulinum-Bakterien sind Lebensmittel mit geringem Säureanteil (wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Eier, Pilze, Gemüse) und Lebensmittel mit mittlerem Säureanteil wie sozusagen alle Gemüse und viele Früchte (reife Tomaten, Zwiebeln, roter Peperoncino, Feigen und Gurken. Um die Verunreinigung durch diese pathogenen Wirkstoffe zu verhindern, muss bei absoluter Hygiene gearbeitet werden und zur Vorbeugung gegen eine gefährliche Proliferation in den gelagerten Lebensmitteln sollten sie für kurze Lagerung in den Kühlschrank, für längere Lagerung aber in den Tiefkühler. Nach dem Auftauen oder Erhitzen sollten Sie sie rasch konsumieren.

***Achtung: Konsumieren Sie noch in vakuumierten MAGIC VAC® Beuteln erhitzte Lebensmittel sofort. Lebensmittel die vakuumiert waren, erhitzt wurden, die noch immer vakuumiert dann in Raumtemperatur liegen bleiben, sind anfällig für pathogene Mikroorganismen, die sich in ein paar Stunden vermehren und bei Verzehr gesundheitsschädlich sein können.***

Einige Enzymen (Fermente) kommen in Lebensmitteln vor und verursachen die Steigerung von Veränderungen von deren Farbe und Beschaffenheit, sowie von deren Geschmack und ihrer Reifung. Dafür verantwortlich sind die Aufbewahrungszeit, die Temperatur und ganz besonders die Anwesenheit von Luft. Um die Aktivität von Enzymen zu stoppen, sollten Gemüse vor dem Vakuumieren blanchiert werden, oder notfalls einer kurzen Erhitzung im Mikrowellenofen oder durch Dämpfen unterzogen werden. Lebensmittel mit einem hohen Anteil von Säure (wie z.B. die meisten Früchte) müssen nicht blanchiert werden. Die Abwesenheit von Luft durch Vakuum verlangsamt oder verhindert auf jeden Fall die Wirkung dieser Enzymen.
Insekten-Larven sind häufig auf wasserarmen oder getrockneten Lebensmitteln anzutreffen. Ohne Vakuumierung und/oder Tiefkühlung können sie während der Lagerung ausschlüpfen und die Lebensmittel verunreinigen. Auch manche Getreideprodukte und Mehlsorten können Larven enthalten. Das Vakuumieren mit MAGIC VAC® verhindert das Schlüpfen von Käferlarven und anderen Insekten.

# RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEUTELN

## Vakuumieren für den Tiefkühler

Verwenden Sie nur die frischesten Lebensmittel. Das Gerät MAGIC VAC® hilft Ihnen bei sorgfältiger Lagerung die Frische der Lebensmittel zu erhalten. Empfindliche Lebensmittel oder solche, die Form und Aussehen bewahren sollen, könnten bei Vakuumierung des frischen Produkts beschädigt werden. Delikate Produkte wie Fleisch, Fisch, Waldbeeren, Brote usw. sollten Sie vorgefrieren. Sie können bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass Gefrierbrand auftritt. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, vakuumieren Sie sie in einem MAGIC VAC® Beutel und lagern sie für längere Zeit im Tiefkühler um sowohl den Geschmack als auch den Nahrungswert der verpackten Produkte beizubehalten.
Um Suppen, Ragouts (Voressen) oder Eintopfgerichte zu vakuumieren, die einen gewissen Flüssigkeitsanteil haben, vorgefrieren Sie sie in einer Backform oder einer temperatur-unempfindlichen Schale. Wenn die Gerichte dann ganz gefroren sind, nehmen Sie sie aus den Behältern, vakuumieren und etikettieren sie und lagern sie bald wieder in Ihrem Tiefkühler.
Frische Gemüse sollten Sie putzen oder schälen und vor

dem Vakuumieren kurz in kochendem Wasser blanchieren (oder notfalls im Mikrowellenofen durchhitzen), aber erhalten Sie die Gemüse knackig und unzerkocht. Nach dem Abkühlen vakuumieren Sie sie in geeigneten Portionen. Wenn die Lebensmittel nicht vorgefroren werden, erhöhen Sie die Beutellänge um ca. 5 cm um das Ausdehnen während des Gefriervorgangs zu ermöglichen. Beim Vakuumieren von Fleisch und Fisch ist es nützlich, die Portion auf ein Papiertuch zu legen und beides zusammen zu vakuumieren. Das Tuch hält Feuchtigkeit zurück.

Wenn Sie Fladen, Crêpes oder kleine Hamburger vakuumieren, legen Sie beim Aufeinanderstapeln Fettpapier oder Klarsichtfolie zwischen die Stücke. Dies erlaubt Ihnen später die leichtere Entnahme einzelner Portionen. Vakuumieren Sie den Rest erneut und legen Sie ihn bald wieder in den Tiefkühler.

### Vakuumieren für den Kühlschrank

Jetzt können Sie Ihre Mahlzeiten portionsgerecht vorab zubereiten, vakuumverpackt im Kühlschrank aufbewahren und dann bei Bedarf erwärmen.

### Vakuumieren für die Speisekammer

Auch bei Lebensmitteln, die sich bei Raumtemperatur aufbewahren lassen (z.B. Kaffee, Mehl, Teigwaren, Zucker usw.) kann ein Vakuumieren Vorteile bringen. Werden diese Produkte für mehrere Tagen nicht verwendet, wenn man z.B. in den Urlaub fährt, sollten sie durch Vakuumieren geschützt werden. Sie bleiben frisch erhalten und Raumtemperatur, Schimmelpilze und Insekten können sie nicht verunreinigen.

### Auftauen von MAGIC VAC® Beuteln

Sie können Ihre vakuumierten Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Früchte, Gemüse oder andere delikate Lebensmittel auf dem untersten Einlegboden im Kühlschrank langsam auftauen lassen: Brot und Fladen sollte man in der Raumtemperatur lassen und Suppen oder andere Flüssigkeiten erhitzen Sie direkt im Beutel im heissen Wasserbad, bis sie vollständig heiss sind. Beim Auftauen in der Raumtemperatur oder beim Erhitzen im Wasserbad sollten Sie eine Ecke des Beutels vorher aufschneiden, um das Vakuum freizusetzen und später dem Dampf einen Weg freizumachen. Nach dem Auftauen konsumieren Sie die Lebensmittel bald. Reste nicht wieder einfrieren.

### Neu-Vakuumieren von abgepackten Lebensmitteln

Viele Lebensmittel, wie etwa Käse oder Fleisch-Spezialitäten werden in kommerziellen Vakuum-Packungen verkauft. Jetzt können Sie auch nach dem Öffnen solcher Packungen Geschmack und Frische der Lebensmittel durch Neu-Vakuumieren in MAGIC VAC® Beuteln erhalten.

***Abgepackte Lebensmittel sollen immer innerhalb des auf der Originalverpackung angegebenen Verfalldatums konsumiert werden. Beim Neu-Vakuumieren sind sie dann mit grösster Sorgfalt und Hygiene zu behandeln.***

### Tips für das Vakuumieren ….

- Beim Vakuumieren von Lebensmitteln mit scharfen Kanten oder spitzen Ecken, z.B. von Knochen oder getrockneten Nudeln, polstern Sie solche Ecken mit Papiertüchern um eine Beschädigung des Beutels zu vermeiden.
- Um zu verhindern, dass spröde Lebensmittel beim Vakuumieren zerbröseln oder empfindliche Güter wie Beeren, Biskuits oder Kekse zerbrechen, benutzen Sie die Behälter zum Aufbewahren.
- Es lassen sich sehr viele Gegenstände durch das Vakuumieren schützen. Bewahren Sie z.B. Ihre Camping-Vorräte, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kästen und Kleidung sauber und trocken auf. Pannendreiecke sind, einmal vakuumiert, stets einsatzbereit. Sie können den Pfeifentabak länger aufbewahren. Das Anlaufen und Beschlagen von Silber und von Gegenständen aus Ihren Sammlungen wird in Vakuum verhindert.

## RICHTLINIEN FÜR DIE VERWENDUNG VON MAGIC VAC® BEHÄLTERN

***Achtung: Verwenden Sie nie ungeeignete Gläser oder Plastik-Behälter, da sie unter dem Druck des MAGIC VAC® Vakuums implodieren und Verletzungen hervorrufen können.***

### Tiefkühlen in Behältern

Zum Tiefgefrieren von Lebensmitteln in Plastik-Behältern benutzen Sie nur MAGIC VAC®. Zum Tiefgefrieren von Gefässen benutzen Sie nur temperatur-unempfindliche Gefässe, die für den Tiefkühler geeignet sind.

### Vorbereitung von Lebensmitteln für das Vakuumieren in Behältern

Das Vakuumieren in Behältern ist vor allem richtig für Dinge, die häufig benötigt werden. Trockene Lebensmittel wie etwa Teigwaren, Getreideprodukte, Mehl, Zucker, Kartoffel-Chips, Brezeln oder Gebäck und Tierfutter werden Beschaffenheit, Frische und Geschmack bis zuletzt bewahren.

Salate, Gemüse und Kräuter können für die kommende Woche gereinigt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert werden. Sie werden frisch und knackig bleiben. Um die sich teilweise entwickelnde Feuchtigkeit aufzufangen, legen Sie ein entsprechend gefaltetes Haushalts-Papiertuch auf den Boden des Behälters.

***Achtung: Flüssigkeiten sollen vor dem Vakuumieren abgekühlt werden. Heisse Flüssigkeiten schäumen beim Vakuumieren (es steigen Bläschen auf) und sie können dabei über den Rand des Behälters treten.***

Pulverisierte oder gekörnte Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren im Behälter mit einem passend zugeschnittenen Papiertuch abgedeckt werden. Dies wird die Körnchen davon abhalten, in den Vakuumier-Mechanismus aufzusteigen oder sich am Behälterrand oder Deckel festzusetzen.

Zum Frittieren verwendetes Öl kann gefiltert, abgekühlt und in einem MAGIC VAC® Behälter vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Auf diese Art und Weise können Sie das Öl mindestens noch einmal verwenden, da es in einer luftfreien und kühlen Umgebung gelagert wurde und seine Eigenschaften beibehalten hat. Die Artikel der Speisekammer wie Mehl, Reis, Mixturen für Gebäck und Pfannkuchen bleiben vakuumiert länger frisch. Nüsse und Gewürze behalten ihr Aroma bei und werden nicht ranzig.

### Marinieren in MAGIC VAC® Behältern

Um Fleisch, Geflügel oder Fisch zu marinieren, perforieren Sie leicht die Oberfläche der Stücke, legen Sie sie in einen MAGIC VAC® Behälter und bedecken Sie sie mit der Marinade Ihrer Wahl. Vakuumieren Sie den Behälter und stellen Sie ihn für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank. Die Marinade wird so intensiv einwirken wie sonst nach einer Nacht Lagerung!

### Tips für Konservierungs-Gefässe

Benutzen Sie nur geprüfte und fehlerfreie Konservierungs-Deckel. Um ein gutes Vakuum herzustellen und zu halten müssen die Dichtungen der Deckel in perfektem Zustand sein. Für eine ordnungsgemässe Wartung der Deckel legen Sie sie während 3 Minuten in kochendes Wasser und verreiben Sie einen Tropfen Öl auf der Dichtung. Dies wird den Dichtungen des Deckels ihre Elastizität wiedergeben.

## WICHTIGE PUNKTE

Die folgende Auflistung enthält einige Regeln, die Ihnen zur verbesserten Sicherheit und optimalen Lagerung Ihrer Lebensmittel verhelfen.

- Reinigen Sie gründlich Ihre Hände sowie alle Geräte und Arbeitsflächen, die Sie zum Teilen und Verarbeiten der zu vakuumierenden Lebensmittel benötigen.
- Verwenden Sie möglichst Handschuhe zum Verarbeiten der Lebensmittel.
- Wenn Sie verderbliche Lebensmittel verpackt haben, legen Sie sie sofort in den Tiefkühler oder Kühlschrank und halten Sie die Tiefkühler- und Kühlschranktemperatur konstant. Lassen Sie sie nicht erst lange bei Raumtemperatur liegen.
- Verteilen Sie vakuumierte Packungen gleichmässig im Kühlschrank oder Tiefkühler um ein rasches Gefrieren zu ermöglichen.
- Reste von Dosen oder vakuumiert gekauften Lebensmitteln können wieder vakuumiert werden. Beachten Sie die Hinweise zum Neu-Vakuumieren und zum Tiefkühlen wie oben beschrieben.
- Abgepackte Lebensmittel müssen auf jeden Fall innerhalb dem auf der Produktoriginalverpackung aufgeführten Verfalldatum konsumiert werden..
- Verderbliche Lebensmittel sind nach dem Erhitzen oder Auftauen zu konsumieren. Essen Sie verderbliche Lebensmittel nicht, wenn sie in der Raumtemperatur für mehr als ein paar Stunden zurückgelassen wurden. Dies ist dann besonders zu beachten, wenn die Lebensmittel mit einer angedickten Sauce angerichtet wurden, oder sich in einer sauerstoffarmen Umgebung (wie z.B. einem Vakuum) befinden.
- Tauen Sie Lebensmittel nicht in heissem Wasser oder mit anderen Hitzequellen auf, es sei denn, es handle sich um Flüssigkeiten (Suppen, Säfte, usw.).
- Vakuumieren wird die Aufbewahrungszeit von trockenen Lebensmitteln verlängern. Solche mit hohem Fettanteil werden bei Zutritt von Sauerstoff und Wärme schneller ranzig. Das Vakuumieren verlängert auch die Aufbewahrungszeit von Nüssen, Kokosflocken oder Getreidesorten. Lagern Sie diese an einem kühlen und dunklen Ort.
- Das Vakuumieren wird die Aufbewahrungsdauer von Früchten und Gemüsesorten wie etwa Bananen, Äpfeln, Kartoffeln und Gemüsen nicht verlängern, es sei denn, sie werden vor dem Vakuumieren geschält.
- Weiche und delikate Produkte (Fisch, Waldbeeren, usw.) sollten Sie eine Nacht vorgefrieren. Nachdem Sie die Lebensmittel vorgefroren haben, können Sie sie vakuumieren und definitiv in den Tiefkühler legen.
- Gemüsesorten wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und andere Kohlsorten sondern Gase ab, wenn sie frisch vakuumiert und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Für das Vakuumieren sollten Sie diese Lebensmittel blanchieren und dann im Tiefkühler lagern.
- **Zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Vakuumierung verwenden Sie bitte ausschliesslich Original-MAGIC VAC® Beutel, Behälter und Zubehör.**



*Der Hersteller FLAEM NUOVA behält sich das Recht vor, technische und funktionelle Änderungen an diesem Gerät ohne Vorankündigung vorzunehmen.*

# MAGIC VAC® *Pratica*

**PATENTED**

## EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA EL HOGAR

Les felicitamos por su compra y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Les aconsejamos que lean con atención estas instrucciones, de manera que puedan utilizar correctamente la MAGIC VAC® *Pratica* para obtener los mejores resultados de conservación. Sería aconsejable tener este manual a mano para consultas futuras.

## ÍNDICE

### SECCION 1



### SECCION 2



## CONCEPTOS Y FUNCIONES DE LA MAQUINA

**Consultar las ilustraciones de la página 1.**

**(1) Pulsador START/MAN/SEAL/STOP** - Permite ejecutar las siguientes operaciones:
- START - encender la máquina;
- STOP - apagar la máquina;
- MAN SEAL - hacer la soldadura en cualquier momento.

**(2) Luz ON/VACUUM/SEAL** - Indica el estado de la máquina:
- Verde (ON) - la máquina está efectuando el ciclo del vacío;
- Amarilla (VACUUM) - la máquina ha alcanzado el nivel máximo de vacío;
- Roja (SEAL) - la máquina está efectuando la soldadura.

**(3) Toma de aire para el tubo** - Para insertar el tubo que se utilizará con los tarros, contenedores, tapas universales y tapones de botella.

**(4) Válvula manual tapa** - Presionándola permite abrir la tapa al final del ciclo mismo.

**(5) Tapa** - Su abertura con posición fija en la parte superior permite colocar las bolsas antes de proceder al envasado.

**(6) Pulsadores LOCK** - En posición de cierre bloquean la tapa mientras se pone en marcha el envasado al vacío en bolsas, vasos y recipientes; Se liberan automáticamente.

**(7) Junta de cierre** - Aprieta la bolsa en la barra de soldadura

**(8) Juntas herméticas** - Garantizan el hermetismo en la cámara, lo cual permite la expulsión del aire de las bolsas y los recipientes.

**(9) Barra de soldadura** - Elemento de calentamiento recubierto con Teflon que permite la soldadura de la bolsa sin que ésta se pegue a la barra.

**(10) Cámara de vacío** - Para colocar el extremo abierto de la bolsa en el interior de la cámara, hacer salir el aire de la misma y eliminar el exceso de líquido.

**(11) Soportes antideslizamiento** - los soportes impiden el deslizamiento de la máquina durante su utilización.



# ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El fabricante pone todo su empeño para que los productos sean de la más alta calidad y garanticen la seguridad del usuario. No obstante, como sucede con cualquier otro aparato eléctrico, se deben seguir algunas normas de seguridad fundamentales para evitar que pueda representar un peligro para personas o cosas.

- Antes del primer uso, y periódicamente durante la vida del producto, es necesario controlar el cable de alimentación para verificar que no haya sufrido daños; en caso de que esté dañado, no conectar el enchufe ya que el cable deberá ser sustituido con otro especial, que se podrá obtener en un centro de asistencia autorizado o dirigiéndose al propio revendedor de confianza.
- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar su MAGIC VAC® *Pratica* y tenerlas a mano para posteriores consultas.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos. En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecemiento de dichos sistemas de protección.
- No utilizar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- La envoltura del aparato no es protegida contra la penetración de líquidos.
- Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío. Si tal cosa sucediera, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No sumergir el aparato en agua ni utilizarlo si el cable o el enchufe están mojados; en caso de que esto ocurriera mientras se está utilizando, desenchufar inmediatamente el aparato llevando puestos unos guantes de plástico secos. No sacar ni tocar el aparato sumergido en el agua antes de haberlo desenchufado. No volver a utilizar el aparato después de haberlo sacado del agua (llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor).
- No tocar la barra de soldadura durante la utilización de la máquina para evitar posibles quemaduras.
- No utilizar adaptadores para voltajes diferentes del que aparece indicado en la parte inferior del aparato (datos de la placa).
- Desenchufar el aparato después de su utilización.
- No abrir ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal autorizado. Reparaciones no autorizadas anulan la garantía.
- El Fabricante, el Vendedor y el Importador se consideran responsables de la seguridad, fiabilidad y prestaciones del aparato solo si: a) el aparato se emplea siguiendo las instrucciones de uso; b) la red eléctrica del local donde se usa el aparato está conforme con las leyes vigentes.

**Utilicen solamente accesorios y bolsas originales MAGIC VAC®**

# INSTRUCCIONES DE USO

**Atención:** No conservar la máquina con los pulsadores LOCK enchufados

**Antes de cada uso limpiar cuidadosamente su máquina y los accesorios que van a estar en contacto con alimentos (recipientes, tapas, tarros etc.) siguiendo las instrucciones de la sección "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA".**

## 1 Colocar el aparato

Colocar la máquina en un lugar seco y sobre una superficie horizontal, dejando la zona por delante de la máquina libre de obstáculos y bastante amplia para poder apoyar las bolsas con los alimentos que se desean envasar. Insertar el cable de alimentación a una toma de corriente correspondiente al voltaje de la máquina (ver datos técnicos).

## 2 Consejos para el uso de las bolsas

Las bolsas MAGIC VAC® se encuentran disponibles en dos anchos, de 20 y de 30 cm. Escoger la medida de la bolsa apropiada para los alimentos que se desea envasar. Además asegurarse de que la medida de la bolsa sea al menos 8 cm más larga que los alimentos que se desea envasar, dejando 2 cm extra para cada uso posterior.

**Nota: Si se utilizan bolsas pre-cortadas, pasen al punto 4 de estas instrucciones.**

## 3 Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®

- Desenrollar el rollo hasta alcanzar la medida necesaria y cortar el trozo utilizando el cortabolsa MAGIC Cutter **(12)** como ilustrado en la fig. A, desplazándolo de un borde al otro. Ahora se puede soldar un lado abierto del trozo siguiendo las fases descritas a continuación :
- Levantar la tapa **(5)** y girarla en posición abierta.
- Soldar un lado abierto del trozo colocando uno de los extremos abiertos de la bolsa sobre la barra de soldadura **(9)** con la parte lisa hacia arriba (fig. B ).

***Atención: no dejar que la bolsa cuelgue hacia el interior de la cámara de vacío (10) o sobre la junta hermética (8).***

- Cerrar la tapa **(5).** Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK **(6)** para enchufarlos (fig. C).
- Apretar el pulsador START/ STOP/MAN SEAL **(1).** La máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado (fig. D). Esperar a que la luz ON / VACUUM / SEAL se apague **(2)**.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual **(4)** permitiendo así la apertura de la tapa (fig. E).
- Levantar la tapa de la máquina **(5)** y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. F)

## 4 Envasado al vacío con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente

- Levantar la tapa **(5)** y girarla en posición abierta.
- Meter los alimentos en la bolsa sin crear arrugas ni tensar las superficies. <u>Eliminar los líquidos y las partículas de alimentos de la zona interna de la bolsa que debe sellarse.</u>
- Apoyar delante de la máquina la bolsa con su contenido situando el extremo abierto en la cámara de vacío **(10)** (fig. G).
- Cerrar la tapa **(5).** Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK **(6)** para enchufarlos (fig. H).
- Apretar el pulsador START/ STOP/MAN SEAL **(1).** La máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado (fig. I). Esperar a que la luz ON / VACUUM / SEAL se apague **(2)**.
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual **(4)** permitiendo así la apertura de la tapa (fig. L).
- Levantar la tapa **(5)** de la máquina y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. M)
- La máquina puede detenerse en cualquier momento presionando otra vez el pulsador START/STOP/MAN SEAL **(1)**. Eventualmente desbloquear los pulsadores LOCK **(6)**, apretando con la palma de las manos el extremo de la tapa **(5)** de la máquina.

## 5 Uso de la función de soldadura manual "MAN SEAL (1)

Durante el ciclo automático de envasado es posible evitar que el vaciado aplaste alimentos delicados, ejecutando la operación de soldadura en el momento oportuno. Esta operación se efectúa pulsando y manteniendo pulsado el botón START/ STOP/ MAN SEAL **(1)** hasta que destelle la luz roja en el indicador ON/VACUUM/SEAL **(2)**. Quitar la mano y esperar que se concluya el ciclo al apagarse el indicador ON/VACUUM/SEAL **(2)**.

## 6 Envasado en recipientes MAGIC VAC® *Executive* o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales MAGIC VAC® con nueva manecilla

Los recipientes MAGIC VAC® *Executive* y las Tapas Universales MAGIC VAC® que disponen de manecilla con forma de estrella (véase fig. N), simplifican la obtención del envasado al vacío, porque el tubo de conexión puede ser introducido directamente en el agujero central de la manecilla misma (véase fig. O).
Las Tapas Universales MAGIC VAC® están disponibles en dos tamaños (100 mm y 125 mm de diámetro) y se utilizan con tarros para la conservación de los alimentos, con cazuelas y bandejas de vidrio templado. Las Tapas Universales funcionan exactamente como las Tapas para recipientes MAGIC VAC® *Executive*.

***¡ATENCIÓN! Con las tapas universales no utilizar recipientes de plástico o de vidrio inadecuados ya que podría producirse una implosión bajo la presión del vacío de la máquina y causar heridas.***

**Atención:** No conservar la máquina con los pulsadores LOCK enchufados

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente. Girar la manecilla hacia la posición "VACUUM". (fig. N)
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)** la manecilla de la tapa del recipiente a la toma de aire **(3)** de la máquina. (fig. O)
- Bloquear la tapa **(5)** con los pulsadores LOCK **(6)** Apretar el pulsador START/ STOP/ MAN SEAL **(1)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la manecilla del recipiente.
- Girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".
- Para abrir los contenedores girar la manecilla hacia la posición "OPEN"; se escuchará el sonido del aire silbando en el bote. Este sonido es la garantía de que el contenido se ha envasado al vacío.

### 7 Envasado en recipientes MAGIC VAC® *Family*

Recipientes multiuso, ideales para conservar productos que se utilizan frecuentemente, como alimentos secos y frágiles; alimentos en polvo; fruta y verdura fresca o triturada. Gracias a su transparencia y design se presentan agradablemente sobre las ménsulas de la cocina y garantizan óptima visibilidad de su contenido.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente.
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)** la tapa del recipiente a la toma de aire **(3)** de la máquina (fig. P).
- Bloquear la tapa **(5)** con los pulsadores LOCK **(6)** Apretar el pulsador START/ STOP/MAN SEAL **(1)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la tapa del recipiente.
- Para abrir los recipientes, presionar el botón central **(14)** (fig. P).

### 8 Envasado en tarros de vidrio cerrados herméticamente con tapas metálicas (por ej. Leifheit)

La fijación grande de tapas se debe utilizar para el envasado en tarrios de vidrio de boca amplia cerrados herméticamente con tapas metálicas. Sin embargo la fijación para Tapas está disponible también en tamaño pequeño para tarros de vidrio de boca pequeña cerrados herméticamente con tapas metálicas.

- Llenar el tarro dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior del tarro.
- Conectar a través del tubo de conexión **(13)**, la Fijación para Tapas **(15)** a la toma de aire **(3)** de la máquina. Colocar la fijación para tapas directamente sobre el tarro equipado con su tapa **(16)** y presionar hacia abajo asegurándose de que la unión sea correcta (fig. Q).
- Bloquear la tapa **(5)** con los pulsadores LOCK **(6)** Apretar el pulsador START/ STOP/MAN SEAL **(1)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación. Comprobar que la fijación para tapas sea hermética apretándola con la mano.
- Quitar el tubo de la fijación para tapas. Extraer del tarro la fijación para tapas.
- Atornillar el cerquillo metálico **(17)** proporcionado junto con el tarro (fig. Q).
- Para abrir un tarro de vidrio con tapa metálica cerrado al vacío, utilizar el Abretapas específico para tarros de vidrio (con la parte de las letras hacia arriba). Colocar el abretapas como en la figura R y presionar delicadamente hasta dejar salir el vacío. Quitar la tapa metálica. Este accesorio les permitirá volver a utilizar la tapa.

### 9 Envasado al vacío con Tapones para Botella MAGIC VAC®

Los Tapones para Botella MAGIC VAC® pueden ser utilizados para volver a tapar botellas de vino o bebidas sin gas parcialmente llenas. El tapón de botella permite hacer el vacío en la botella y así su contenido no se oxidará con tanta rapidez, manteniendo su calidad y sabor durante más tiempo.

- Conectar a través del Tubo de Conexión **(13)** el Tapón para Botella MAGIC VAC® **(18)** a la toma de aire de la máquina **(3)** (fig. S). Introducir el tapón de botella firmemente en la botella.
- Bloquear la tapa **(5)** con los pulsadores LOCK **(6)** Apretar el pulsador START/STOP/ MAN SEAL **(1)**; la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar inmediatamente el tubo tanto del Tapón para Botella como de la máquina.
- Para abrir una botella sellada con el Tapón para Botella MAGIC VAC®, tan sólo hay que retirar el tapón de la botella. Se oirá nuevamente el sonido del aire que entra en la botella.

### 10 Envasado con Fijación para Tapas en los recipientes MAGIC VAC® *Executive* o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales MAGIC VAC® provistas de la precedente versión de manecilla

Para el uso de la Fijación para Tapas en los recipientes MAGIC VAC® *Executive* o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales MAGIC VAC® provistas de la precedente versión de manecilla, consultar las instrucciones en el sitio internet **www.flaemnuova.it**

# INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

**ATENCIÓN: Desconectar siempre la MAGIC VAC® antes de proceder a su limpieza.**

- Lavarse cuidadosamente las manos antes de limpiar la máquina y los accesorios.
- Limpiar, tanto antes como después del uso, las superficies externas del MAGIC VAC® con una esponja humedecida con un lavavajillas suave (no utilizar productos abrasivos o disolventes). En caso de penetraciones accidentales de líquidos en la envoltura, no insertar el cable en la toma de corriente, no utilizar la unidad y acudir inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor.
- Lavar cuidadosamente los accesorios MAGIC VAC® (recipientes, tapas, tarros, etc.) como si se tratara de cualquier otro objeto de la cocina, dejarlos secar completamente. Si los accesorios se lavan en el lavaplatos, colocarlos en el anaquel superior.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Voltaje | 230V~ 50Hz 300W |
| Dimensiones | 39 (ancho) x 14 (profundidad) x 10 (alto) cm |
| Peso | 3,2 Kg |
| Marcado | CE |

Producto aprobado por F.I.C (Federación Italiana Cocineros)
La eficacia de los sistemas MAGIC VAC® ha sido testada por AITA (Asociación Italiana de Tecnología Alimentaria) véase a la pág. 54

**Compatibilidad electromagnética**
La MAGIC VAC® *Pratica* ha sido estudiada para cumplir con los requisitos actualmente necesarios en materia de compatibilidad electromagnética. En caso de sospechas de que su funcionamiento altera el funcionamiento normal de su televisor, radio u otro aparato eléctrico, cambiar la posición del aparato hasta que la interferencia desaparezca, o bien enchufarlo a otra toma de corriente.



**Eliminación:** De conformidad con la Directiva 2002/96/CE relativa a los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), al final de la vida del aparato, para su eliminación respetuosa con el medio ambiente, llevarlo a un centro de recogida de aparatos eléctricos.

# LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

**La MAGIC VAC® no funciona**

- Comprobar que el enchufe de la MAGIC VAC® esté bien conectado. Verificar la toma de corriente eléctrica conectando otro aparato.
- La MAGIC VAC® se para automáticamente si se sobrecalienta. Dejarla enfriar durante 15 minutos y volver a intentar ponerla en marcha.
- Verifiquen si el cable de alimentación o el enchufe están defectuosos. Si es así, no utilizar la máquina.

**La MAGIC VAC® no efectúa la primera soldadura en el trozo cortado del rollo**

- Verifiquen que el trozo de rollo esté colocado correctamente tal como especificado en la sección: **"Realizar las bolsas con los rollos MAGIC VAC®"**

**La MAGIC VAC® no realiza un vacío completo en las bolsas**

- Para sellar correctamente el extremo abierto de la bolsa, éste debe encontrarse dentro del área de la Cámara de Vacío.
- Comprobar que la Barra de Soldadura, las Juntas de Retén y Herméticas se hallen libres de residuos. Limpiarlas si necesario y colocarlas en su lugar.
- La bolsa MAGIC VAC® puede tener algún agujero. Para comprobarlo, sellar la bolsa con un poco de aire dentro, sumergirla en agua y apretar. La aparición de burbujas indica la presencia de una pérdida. Volver a cerrar herméticamente o utilizar otra bolsa.

**La MAGIC VAC® no cierra la bolsa herméticamente**

- La barra de soldadura podría sobrecalentarse y fundir la bolsa, en este caso levantar la Tapa y dejar que la barra de soldadura se enfríe unos minutos.
- La MAGIC VAC® ha sido construida de acuerdo con las normas de seguridad. En caso de sobrecalientamento se apaga automáticamente. Dejar enfriar la máquina durante 15 minutos y vuelvan a intentar.

**La bolsa MAGIC VAC® no mantiene el vacío después de haber sido sellada**

- Pérdidas a lo largo de la parte sellada por arrugas, migas, grasa o líquidos. Abrir la bolsa, limpiar la parte superior del interior de la bolsa y sacar los cuerpos extraños de la Barra de Soldadura antes de volver a sellar.
- Comprobar que la bolsa no esté agujereada, cosa que podría haber eliminado el vacío. Es aconsejable proteger los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa con servilletas de papel.

**La MAGIC VAC® no hace el vacío en los recipientes**

- Conectar a travéz del Tubo de Conexión la tapa del recipiente (o la Fijación para Tapas, si necesario) a la Toma de Aire de la máquina.
- Dejar el espacio necesario (como mínimo 3 cm) entre el contenido y la parte superior del tarro o recipiente.
- Si los líquidos fluyen en la fase de envasado al vacío, es preciso recordar que deben enfriarse previamente en el refrigerador y no a la temperatura ambiente.
- Comprobar que el borde del tarro o recipiente y la Tapa Universal no estén estropeados en la zona de cierre. Limpiar el borde y la tapa con un paño húmedo y volver a hacer el vacío.
- Comprobar que la junta de la tapa del recipiente o la de la Tapa Universal esté colocada correctamente en su lugar y que no esté dañada.

**Los recipientes MAGIC VAC® *Executive* o las tapas universales MAGIC VAC® no mantienen el vacío**

- Asegurarse de que la flecha del botón de la tapa del recipiente esté situada sobre "VACUUM" antes de efectuar el vacío en el recipiente y sobre "CLOSED" una vez que se ha llevado a cabo la operación de vacío.
- Comprobar que el O-ring colocado por debajo del botón de la tapa del recipiente o de la Tapa Universal esté en su sitio y colocado correctamente.

**Los recipientes MAGIC VAC® *Family* no mantienen el vacío**

- Comprobar que la junta colocada por debajo del botón central **(14)** de la tapa del recipiente esté en su sitio y colocada correctamente.

# LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO MAGIC VAC®

**El presente trabajo es el resultado de la colaboración entre la División Investigación y Desarrollo Flaem Nuova y el Profesor Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnología del Acondicionamiento y de la Distribución de los Productos Agroalimentarios" de la Universidad de Milán.**

El envasado en vacío cambiará radicalmente el modo con el cual se comprarán y conservarán los alimentos. Conservando en vacío (es decir sin aire), **la duración de los alimentos crece enormemente,** tanto conservando en despensa, en refrigerador como en congelador. El aire puede poner los alimentos pasados y rancios, puede hacerlos fermentar, secarlos o causarles quemaduras de congelador. El envasado en vacío **conserva por un período más largo la frescura y el sabor de los alimentos.**

Ahora existe la posibilidad de envasar los alimentos frescos comprados en el mercado y aquéllos de la huerta personal en porciones convenientes para uso futuro, incluso **en grandes cantidades.** Los alimentos adquiridos ya envasados en vacío, tales como quesos, embutidos y carnes, una vez abiertos, conservarán sabor y frescura intacta si son envasados nuevamente en vacío en las bolsas o en los recipientes MAGIC VAC®. La carne, el pescado y las verduras pueden ser congelados **evitando las quemaduras de hielo** y conservarán frescura y calidad. Alimentos tales como café, arroz, harina y fruta seca tendrán una duración mucho mayor sin son envasados en vacío. Los alimentos frescos o perecederos deberán ser en todo caso congelados o conservados en el refrigerador.

***La calidad original de los alimentos debe ser la mejor posible, sea respecto de su frescura sea respecto de la higiene del ambiente en el momento en el cual se efectúa el envasado.***
***En efecto, no existe ninguna técnica de conservación que permita transformar un producto malo en uno bueno.***

Manteniendo siempre al alcance de la mano la MAGIC VAC® y las bolsas y recipientes para el vacío se podrá constatar su facilidad de uso y todas las grandes posibilidades para salvaguardar la calidad de los alimentos que ofrece el sistema MAGIC VAC®.
Consúltese la tabla **"Tiempos de conservación con MAGIC VAC®",** en que se indica el efectivo aumento de duración de cada alimento manteniendo inalteradas sus originales características sensoriales, higiénicas y nutricionales.

# TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON MAGIC VAC®

| | Período de conservación a presión atmosférica | Período de conservación con MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)** | | |
| Carnes rojas | 3-4 días | **8-9 días** |
| Carnes blancas | 2-3 días | **6-9 días** |
| Pescados enteros | 1-3 días | **4-5 días** |
| Salvajina | 2-3 días | **5-7 días** |
| Embutidos | 7-15 días | **25-40 días** |
| Embutidos en rebanadas | 4-6 días | **20-25 días** |
| Quesos blandos | 5-7 días | **14-20 días** |
| Quesos duros y semiduros | 15-20 días | **25-60 días** |
| Hortalizas | 1-3 días | **7-10 días** |
| Fruta | 5-7 días | **14-20 días** |
| **Alimentos cocidos y refrigerados (5 ± 2 °C)** | | |
| Pasados y sopas vegetales | 2-3 días | **8-10 días** |
| Pastas y arroces | 2-3 días | **6-8 días** |
| Carnes cocidas y asadas | 3-5 días | **10-15 días** |
| Dulces rellenos (cremas y fruta) | 2-3 días | **6-8 días** |
| Aceite para freir | 10-15 días | **25-40 días** |
| **Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)** | | |
| Carnes | 4-6 meses | **15-20 meses** |
| Pescados | 3-4 meses | **10-12 meses** |
| Vegetales | 8-10 meses | **18-24 meses** |
| **Alimentos a temperatura ambiente (25 ± 2 °C)** | | |
| Pan | 1-2 días | **6-8 días** |
| Galletas envasadas | 4-6 meses | **12 meses** |
| Pasta | 5-6 meses | **12 meses** |
| Arroz | 5-6 meses | **12 meses** |
| Harina | 4-5 meses | **12 meses** |
| Fruta seca | 3-4 meses | **12 meses** |
| Café molido | 2-3 meses | **12 meses** |
| Té en polvo | 5-6 meses | **12 meses** |
| Preparados liofilizados | 1-2 meses | **12 meses** |
| Leche en polvo | 1-2 meses | **12 meses** |

Los anteriores son valores indicativos que, en todo caso, dependen de la integridad del envase y de las características cualitativas originales del alimento.

**ATENCIÓN. Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. La operación de envasado en vacío aumenta la duración de los alimentos, pero no los transforma en "conserva", es decir, en un producto estable a temperatura ambiente.**

# QUÉ ES EL SISTEMA DE ENVASADO EN VACÍO

El deterioro de los alimentos es provocado por reacciones químicas que se verifican por exposición al aire, a la temperatura, a la humedad, a la acción de los enzimas, al desarrollo de microorganismos o a la contaminación de los insectos.
Mediante una reducción absoluta de la presión del aire en el interior del envase, el envasado en vacío provoca sustracción de oxígeno y eliminación de los compuestos volátiles. El oxígeno en el aire provoca el deterioro de los alimentos, ante todo mediante el proceso de oxidación, que produce la pérdida de los valores nutricionales, del sabor y de todas las cualidades del alimento mismo. Además, el aire contribuye al desarrollo de la mayor parte de los microorganismos y determina las quemaduras producidas por el hielo en el alimento congelado.
El envasado en vacío prolonga la conservación de muchos alimentos frescos, reduciendo su oxidación e impidiendo la proliferación microbiana (bacterias y hongos). De todas formas, muchos alimentos frescos contienen suficiente humedad como para favorecer el desarrollo de microorganismos que pueden producirse con poco aire e incluso sin él. Para evitar el deterioro de estos alimentos es esencial la conservación a baja temperatura.
Los microorganismos, tales como hongos, fermentos y bacterias, están presentes en todas partes, pero pueden provocar problemas solamente bajo ciertas condiciones. Por ejemplo, los hongos no crecen en ambientes con bajo contenido de oxígeno o en ausencia de humedad. Por su parte, para desarrollarse, los fermentos necesitan humedad, azúcar y una temperatura moderada y pueden crecer en presencia o ausencia de aire. La refrigeración reduce el crecimiento de los fermentos y el congelamiento lo detiene por completo. Las bacterias pueden multiplicarse con o sin aire, según su naturaleza.
El Clostridium botulinum es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contienen ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos por largos períodos a temperaturas superiores a 4 °C.
Por lo tanto los alimentos expuestos al ataque del Botulinum son aquellos de baja acidez (tales como carne, pollo, pescado, mariscos, aceitunas en salmuera, huevos, hongos y verduras) y alimentos de mediana acidez, tales como casi todas las hortalizas y muchas frutas (tomates maduros, cebollas, ají rojo, higos y pepinos). Para impedir la contaminación de este patógeno, es indispensable operar aplicando las medidas de higiene y a fin de evitar una peligrosa proliferación en los alimentos conservados, éstos deben ser refrigerados en caso de conservación de breve período y/o congelados en caso de conservación de largo período. De todas formas, es necesario consumirlos inmediatamente después de haberlos calentado.

***Atención. Un alimento que haya sido calentado dentro de la bolsa MAGIC VAC® en vacío, deberá ser consumido de inmediato. Si se lo deja enfriar lentamente a temperatura ambiente en el envase sellado en vacío, puede dar lugar a multiplicación de algunos microorganismos patógenos en pocas horas, alcanzándose valores peligrosos para la salud.***

Algunos enzimas presentes en los alimentos provocan cambios siempre más evidentes en el color, en la estructura y en el sabor, los que dependen del tiempo de conservación, de la temperatura y, especialmente, de la presencia de aire. Para detener la acción de los enzimas, las verduras deben ser cocidas por un breve período mediante el vapor o utilizando el horno de microondas. Los alimentos que contienen un alto nivel de acidez tales como la mayor parte de las frutas, no requieren cocción. La ausencia de aire que se obtiene con el sistema en vacío de todas formas reduce o impide la acción de estos enzimas.
Las larvas de los insectos con frecuencia están presentes en muchos alimentos de bajo contenido de agua o secos y, sin el envasado en vacío o el congelamiento, podrían desarrollarse durante la conservación, contaminando el alimento. Es posible que algunos productos como la harina y los cereales contengan larvas, pero utilizando el envasado en vacío MAGIC VAC® se impide que se transformen en insectos.

# COMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS MAGIC VAC®

## Envasado en vacío para el congelador

Ante todo, es de gran importancia utilizar alimento lo más fresco posible. El sistema MAGIC VAC® permitirá mantener toda la frescura de los alimentos sólo si serán conservados correctamente. Algunos alimentos de consistencia blanda podrían sufrir daños al efectuarse el envasado en vacío del producto fresco. Para productos delicados tales como carne, pescado, frutas de bosque, pan, etc., es conveniente efectuar un precongelamiento. Durante las primeras veinticuatro horas no existe ningún riesgo de quemaduras de congelador y se podrá envasar en vacío en las bolsas MAGIC VAC® los productos precongelados el día anterior y luego conservarlos en el congelador por largos períodos, a fin de mantener del mejor modo posible todas las características sensoriales y nutricionales del producto envasado. Cuando se trata de conservar en vacío sopas, estofados u otros alimentos líquidos, estos deberán ser precongelados en una cazuela o plato templado. Una vez que asumen consistencia sólida podrán ser envasados en vacío, sellados y

colocados en el congelador.
Para conservar en vacío las verduras habrá que pelarlas, limpiarlas y luego calentarlas exponiéndolas brevemente en agua hervida o en el horno de microondas hasta que se calienten, manteniéndolas de todas formas crujientes. A continuación podrán ser envasadas en vacío en porciones adecuadas.
Si el alimento no es precongelado, dejar una altura suplementaria de cinco cm. extra de bolsa, para permitir la expansión debida al congelamiento. Para la carne y el pescado es conveniente poner el alimento sobre una servilleta de papel y envasarlo en vacío con la servilleta de papel dentro de la bolsa a fin de que absorba la humedad de los alimentos.
Para conservar alimentos como masas, crêpes y pequeñas hamburguesas, sobreponerlos colocando entre uno y otro papel para horno o película extensible lo que, sucesivamente, permitirá retirar parte de los alimentos, reenvasar el resto y reponerlo de inmediato en el congelador.

**Envasado en vacío para el refrigerador**

Para las familias que cuentan con poco tiempo, el alimento puede ser preparado con anticipación, envasado en vacío, conservado en el refrigerador y utilizado en diferentes ocasiones, ya listo para ser calentado cuando sea necesario.

**Envasado en vacío para la despensa**

También los alimentos que pueden conservarse a temperatura ambiente (como por ejemplo el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) pueden obtener ventajas de un envasado en vacío. Si estos productos no serán utilizados durante algunos días, como sucede cuando se deja la casa por unos días o se deja la casa de las vacaciones, es conveniente proteger todos los alimentos con un envasado en vacío. Se mantendrán más frescos y se impedirá que la humedad del ambiente, los hongos o los insectos puedan deteriorarlos.

**Descongelamiento de las bolsas MAGIC VAC®**

Para descongelar los alimentos en vacío, si se trata de carnes, pescados, frutas, vegetales u otros alimentos delicados, deben ser puestos en la repisa más baja del refrigerador, a fin de obtener un descongelamiento lento; en cambio, si se trata de pan o masas pueden dejarse a temperatura ambiente y, por último, si se trata de sopas u otros líquidos, se deberán sumergir en agua caliente las bolsas con el contenido, hasta alcanzar la temperatura adecuada. Cuando los alimentos se dejan a temperatura ambiente o se calientan a baño de María, se debe cortar una punta de la bolsa para permitir la salida del vapor. Una vez que el alimento ha sido descongelado, consumirlo inmediatamente. No recongelarlo.

**Reenvasado de alimentos preenvasados**

Muchos alimentos, tales como quesos y carnes, son vendidos preenvasados en bolsas industriales en vacío. Para mantener el sabor y la frescura de estos alimentos conviene reenvasarlos en las bolsas MAGIC VAC® después de que la bolsa industrial ha sido abierta.

***Los alimentos preenvasados deberán ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto y ser manejados con la máxima atención e higiene durante las operaciones de reenvasado.***

**Sugerencias útiles…**

- Para alimentos con puntas afiladas o con ángulo sobresalientes, como huesos o fideos, envolver los bordes con servilletas de papel a fin de evitar rupturas de la bolsa.
- Para artículos frágiles y delicados tales como fresas y galletas dulces y saladas es más adecuada la conservación en recipientes.
- Existe una variedad de productos no alimentarios que pueden ser envasados en vacío. Es posible conservar herramientas o instrumentos de camping tales como cerillas, botiquines y ropa limpia y seca. También es posible conservar el triángulo de emergencia tránsito. Es posible además conservar por más tiempo el tabaco de pipa, los objetos de plata, colecciones incontaminadas, etc.

# COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES MAGIC VAC®

***Atención. No utilizar recipientes de plástico o vidrio que no sean adecuados, porque pueden sufrir implosión debido al vacío del sistema MAGIC VAC® y provocar heridas.***

**Congelamiento en recipientes**

Para congelar el alimento en recipientes de material plástico, utilizar sólo aquéllos MAGIC VAC® o, en el caso de recipientes de vidrio, usar recipientes templados, adecuados para las temperaturas del congelador.

**Envasado en vacío de los alimentos en recipientes**

El envasado en vacío en recipientes es perfecto para los productos que son utilizados con frecuencia. Alimentos secos tales como pasta, cereales, harina, azúcar, patatas fritas, bollos salados o galletas, además de alimentos para animales, mantendrán su estructura y un gusto fresco al máximo.
Ensaladas y verduras pueden ser lavadas para toda la semana y conservadas en un envase MAGIC VAC® en el que se mantendrán crujientes y frescas. Para absorber la humedad en exceso, doblar una servilleta de papel y colocarla en el fondo del envase.

***Atención. Los líquidos deben ser enfriados antes de ser sometidos al vacío. En efecto, los líquidos calientes rebosan, saliendo del recipiente durante la operación de aplicación del vacío.***

Alimentos en polvo o a granos pueden ser cubiertos con una servilleta de papel cortada antes de realizar el envasado en vacío. Esto evitará que los granos se introduzcan en los recorridos del vacío o se depositen en la selladura del tapón para el vacío.
El aceite usado una vez para la fritura puede ser filtrado, enfriado, cerrado en un envase en vacío MAGIC VAC® y conservado en refrigerador. De esta forma se podrá reutilizar al menos una vez más el aceite que ha sido conservado sin aire y en frío, manteniendo casi intactas sus características.
Los artículos de despensa como harina, arroz y preparados para tortas y buñuelos, permanecerán frescos por un período más largo si son envasados en vacío. Nueces y condimentos mantienen su sabor y permanecen protegidos contra la rancidez.

### Escabeche en los envases MAGIC VAC®

Para poner en escabeche carne, pollo o pescado, se deberá perforar la superficie de los alimentos y colocarlos en un envase MAGIC VAC®, cubiertos con el escabeche elegido. Sellar en vacío el envase MAGIC VAC® y colocar en refrigerador por lo menos durante veinte minutos. ¡El alimento quedará escabechado como si hubiera sido dejado en el condimento durante toda la noche!

### Consejos para la conservación en recipiente

Para la conservación de los alimentos utilizar cubiertas que hayan controladas y que no presenten defectos. Para realizar y mantener un adecuado grado de vacío es necesario que las juntas herméticas de las cubiertas se encuentren en perfecto estado; un buen mantenimiento de las cubiertas se obtiene sumergiéndolas en agua hirviente durante tres minutos y frotando luego con una gota de aceite la junta seca. Esta operación devolverá la elasticidad necesaria a las juntas de las cubiertas.

## LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR

Con el objeto de alcanzar un óptimo nivel de seguridad en la conservación de los alimentos es indispensable aplicar algunas reglas:

- Lavarse las manos con máxima atención y efectuar la limpieza de todos los instrumentos y superficies que se utilizarán para cortar y envasar los alimentos en vacío.
- Es conveniente utilizar guantes para manipular los alimentos.
- Una vez envasado el alimento perecedero, ponerlo en el refrigerador o congelarlo inmediatamente, manteniendo constante la temperatura de refrigeración o de congelamiento. No someter el alimento por largo período a temperatura ambiente.
- Situar de manera ordenada en el refrigerador o congelador los recipientes de los alimentos envasados en vacío, a fin de obtener que los mismos alcancen rápidamente bajas temperaturas.
- Luego de la apertura de alimentos en lata o envasados en vacío a nivel industrial, los mismos pueden ser reenvasados en vacío. Después de la apertura de la lata, aplicar las instrucciones para refrigerar los alimentos una vez envasados en vacío.
- En todo caso, los alimentos preenvasados deben ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
- El alimento perecedero, una vez calentado o descongelado, debe ser consumido. No ingerir alimentos perecederos si han permanecido por muchas horas a temperatura ambiente, particularmente si han sido preparados con una salsa densa, en un envase en vacío o en otros ambientes con bajo contenido de oxígeno.
- No descongelar el alimento con agua caliente o con otras fuentes de calor, excepto si se trata de líquidos (sopas, zumos, etc.)
- El envasado en vacío aumentará la duración de los alimentos secados. El alimento que posee un alto contenido de materia grasa desarrolla rancidez debido al oxígeno y al calor. El envasado en vacío aumenta la duración de alimentos tales como nueces, nueces de coco y cereales. Se deben conservar en un lugar fresco y obscuro.
- El envasado en vacío no aumentará la duración de fruta y verdura tales como bananas, manzanas, patatas, y algunas verduras, a menos de quitarles la cáscara antes de efectuar el envasado en vacío.
- Alimentos blandos y de estructura delicada (tales como pescados, frutas de bosque, etc.) deben ser precongelados durante una noche, antes de envasarlos en vacío y colocarlos definitivamente en el congelador.
- Verduras como bróculis, coliflor y repollo emiten gas cuando son envasadas frescas en vacío para la refrigeración. Para efectuar el envasado en vacío de estos alimentos, deberán ser hervidos y luego congelados.
- **Para una correcta y segura conservación en vacío utilizar únicamente bolsas, recipientes y accesorios originales MAGIC VAC®.**



*Dada la continua búsqueda tecnológica en el sector, FLAEM NUOVA, se reserva el derecho a realizar cambios técnicos y funcionales en la unidad sin previo aviso.*

# MAGIC VAC® *Pratica*

**PATENTEADO**

## O SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA O LAR

Os nossos parabéns pela compra realizada e os nossos agradecimentos pela confiança em nós depositada. Aconselhamos que leia com atenção estas instruções para que possa utilizar correctamente a MAGIC VAC® *Pratica* de modo a obter aos melhores resultados de conservação. Aconselha-se também conservar este manual para futuras consultas.

## ÍNDICE

### SECÃO 1



### SECÃO 2



## NOMENCLATURA e FUNÇÕES DA MÁQUINA

**Consultar as ilustrações da página 1.**

**(1) Botão START/STOP/MAN SEAL** - Consente as seguintes operações:
- START - acender a máquina;
- STOP - apagar a máquina;
- MAN SEAL - soldar em qualquer momento.

**(2) Luz ON/VACUUM/SEAL** - Indica o estado da máquina:
- Verde (ON) - a máquina está a efectuar o ciclo de vácuo;
- Amarela (VACUUM) - a máquina alcançou o nível máximo de vácuo;
- Vermelha (SEAL) - a máquina está a efectuar a soldadura.

**(3) Tomada de ar para o tubo** - Para ligar o tubo a utilizar com os boiões, recipientes, tampas universais e tampas de garrafa, etc.

**(4) Válvula manual da tampa** - Carregando-a permite abrir a tampa no final do ciclo.

**(5) Tampa** - A sua abertura com posição fixa em cima, permite a colocação dos sacos antes de efectuar as operações de embalagem.

**(6) Botões LOCK** - Na posição de fecho fixam a tampa enquanto se acciona a fase de vácuo nos sacos, nos boiões e nos recipientes; encaixam-se automaticamente.

**(7) Junta de selagem** - Preme o saco na barra de soldadura.

**(8) Juntas de vedação** - Garantem a retenção do vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar dos sacos e dos recipientes.

**(9) Barra de soldadura** - Elemento de aquecimento coberto de Teflon que permite a soldadura do saco sem que este fique colado à barra.

**(10) Câmara de vácuo em bacia** - Para colocar a extremidade aberta do saco no interior da câmara, e fazer sair o ar, e para recolher o líquido em excesso que esse possa conter.

**(11) Pés anti-deslizamento** - Os pés impedem o deslizamento da máquina durante a utilização.



## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

O fabricante cumpre todos os esforços necessários para que cada produto obtenha a mais alta qualidade e segurança, todavia, como para qualquer outro aparelho eléctrico, é sempre necessário respeitar as normas fundamentais de segurança, para evitar de causar perigos a pessoas, animais e bens.

- Antes da primeira utilização, e periodicamente ao longo da vida útil do aparelho, verificar o cabo de alimentação para se certificar que não esteja estragado; se estiver estragado, não ligar a ficha à tomada, pois deverá ser substituído por um cabo especial que deverá ser instalado num Centro de Assistência Autorizado ou pelo vosso Revendedor de confiança.
- Leia atentamente as instruções, antes de utilizar a sua MAGIC VAC® *Pratica*, e conserve-as à mão para futuras consultas.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo inteiro cada 2 minutos. Nesse caso deve-se aguardar que o aparelho arrefeça até o ponto de permitir a repristinação dos sistemas de protecção.
- Não utilize o aparelho na proximidade ou em cima de superfícies quentes.
- Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não mergulhe o aparelho em água e não o utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem molhados; se isso acontecer durante a utilização, tire imediatamente a ficha da tomada usando luvas de borracha secas. Não retire nem toque no aparelho mergulhado na água antes de ter retirado a ficha da tomada. Não utilize novamente o aparelho depois de o ter tirado da água (envie-o imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança).
- Não toque na barra de soldadura durante a utilização do aparelho, para evitar possíveis queimaduras.
- Nunca utilizar adaptadores para tensão de alimentação diferente daquela indicada no fundo do aparelho (dados da placa).
- Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.
- Não abra nem modifique o aparelho. As reparações só devem ser realizadas por pessoal autorizado. As Reparações não autorizados anulam a garantia.
- O Fabricante, o Vendedor e o Importador só se consideram responsáveis para efeitos de segurança, fiabilidade e rendimento se: a) o aparelho for utilizado de acordo com as instruções; b) a instalação eléctrica do local onde o aparelho é utilizado estiver em conformidade com as leis em vigor.

**Utilize exclusivamente sacos e acessórios de origem MAGIC VAC®**

# INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

**Atenção:** Não mantenha a máquina com os botões LOCK ligados

**Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente a máquina e os acessórios que entram em contacto com os alimentos (recipientes, tampas, boiões, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo "INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA".**

## 1 Posicionamento do aparelho

Coloque a máquina num local seco e sobre uma superfície horizontal, tendo o cuidado de deixar a zona de trabalho diante da máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para permitir o apoio dos sacos e dos alimentos a serem embalados. Ligue a ficha a uma tomada de corrente eléctrica correspondente à tensão da máquina (consulte as características técnicas).

## 2 Conselhos para a utilização dos sacos

Os sacos MAGIC VAC® podem ser fornecidos em duas larguras, 20 cm. e 30 cm. Escolha a dimensão do saco mais adequada ao alimento a conservar. Verifique também se o comprimento do saco a utilizar é pelo menos 8 cm superior ao alimento a conservar, e considere mais 2 cm por cada vez que o saco for novamente utilizado.

**Nota: Se utiliza os sacos pré-cortados, passe ao ponto 4 destas instruções.**

## 3 Formar os sacos dos rolos MAGIC VAC®

- Desenrolar o comprimento desejado do rolo e cortar o troço utilizando o cortante para sacos MAGIC Cutter **(12)** como ilustrado na fig. A, deslocando-o de um lado para o outro. Agora é possível soldar um lado aberto do troço seguindo estas fases:
- Levante a tampa **(5)** e gire-a para a posição aberta.
- Solde um lado aberto do saco colocando uma das extremidades abertas do saco na barra de soldadura **(9)** com a parte lisa virada para cima (fig. B) .

***Atenção: não deixe que o saco sobressaia da câmara de vácuo (10) ou da junta de retenção (8).***

- Feche a tampa **(5)** e carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK **(6)** para os engatar (fig. C).
- Carregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)** e a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente (fig. D). Aguarde que se apague a luz ON / VACUUM / SEAL **(2)**.
- Carregue na forma esférica da válvula manual **(4)** para permitir a abertura da tampa (fig. E).
- Levante a tampa **(5)** da máquina e retire o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e riscas internas do saco. (fig. F)

## 4 Embalagem em vácuo com os sacos retirados do rolo ou com os sacos pré-cortados

- Levante a tampa **(5)** e gire-a para a posição aberta.
- Introduza o alimento no saco sem criar rugas ou tensões das superfícies. <u>Elimine os líquidos ou resíduos de alimentos da zona interna do saco que deve ser soldada.</u>
- Apoie o saco diante da máquina com o seu conteúdo colocando a extremidade dentro da câmara de vácuo **(10)** (fig. G).
- Feche a tampa **(5)** e carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK **(6)** para os engatar (fig. H).
- Carregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)** e a máquina executará automaticamente o ciclo de embalagem (fig. I). Aguarde que se apague a luz ON / VACUUM / SEAL **(2)**.
- Carregue na forma esférica da válvula manual **(4)** para permitir a abertura da tampa (fig. L).
- Levante a tampa **(5)** da máquina e retire o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e riscas internas do saco. (fig. M)
- Pode-se interromper a máquina em qualquer momento carregando novamente no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)**. Se necessário, soltar os botões LOCK **(6)**, carregando com a palma da mão na extremidade da tampa **(5)** da máquina.

## 5 Utilização da função de soldadura manual MAN SEAL (1)

Durante o ciclo automático de embalagem é possível evitar que o efeito do vácuo esmague os alimentos delicados, executando a operação de soldadura no momento oportuno. Essa operação efectua-se carregando e mantendo carregado o botão START / STOP / MAN SEAL **(1)** até piscar a luz vermelha ON/VACUUM/SEAL **(2)**. Tire a mão e aguarde que termine o ciclo visualizado pelo apagamento da luz ON/VACUUM/SEAL **(2)**.

## 6 Embalagem nos recipientes MAGIC VAC® *Executive* ou nos recipientes selados com Tampas Universais MAGIC VAC® com novo puxador

Os recipientes MAGIC VAC® *Executive* e as Tampas Universais MAGIC VAC® dotadas de fecho em forma de estrela (ver a fig. N) simplificam a execução do vácuo, porque o tubo de ligação pode ser inserido directamente no furo central do próprio fecho (ver a fig. O).

As Tampas Universais MAGIC VAC®, fornecidas nos dois diâmetros de 100 mm e de 125 mm, devem ser utilizadas com os boiões para a conservação de alimentos, com caçarolas e taças de vidro temperado. As Tampas Universais funcionam exactamente como as Tampas para recipientes MAGIC VAC® *Executive*.

***ATENÇÃO: Com as tampas universais não usar recipientes de plástico ou de vidro que não sejam adequados pois podem implodir pela força do vácuo da máquina e poderão causar ferimentos.***

- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de

espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente. Girar o fecho para a posição "VACUUM". (fig. N)
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o puxador da tampa do recipiente à tomada de ar **(3)** da máquina. (fig. O)
- Feche a tampa **(5)** por meio dos botões LOCK **(6)** e carregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo do fecho do recipiente.
- Gire o fecho para a posição "CLOSED".
- Para abrir os recipientes gire o fecho para a posição "OPEN"; deverá ouvir o som do ar que assobia entrando no recipiente. Este som é a garantia que o conteúdo esteve conservado em vácuo.

## 7 Embalagem nos recipientes MAGIC VAC® *Family*

Recipientes multiuso, ideais para a conservação de produtos utilizados com frequência, tais como alimentos secos e frágeis; alimentos em pó; frutos e legumes, tanto frescos como em creme. Graças à sua transparência e design, são agradáveis nas prateleiras da cozinha e garantem uma óptima visibilidade do seu conteúdo.
- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente.
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o puxador da tampa do recipiente à tomada de ar **(3)** da máquina (fig. P).
- Feche a tampa **(5)** por meio dos botões LOCK **(6)** e carregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo da tampa do recipiente.
- Para abrir os recipientes, carregue no botão central **(14)** (fig. P).

## 8 Embalagem em boiões de vidro selados com tampas metálicas (tipo Leifheit)

Para efectuar o ciclo de embalagem em boiões de vidro com a boca larga selados com tampas metálicas utilize o encaixe grande para Tampas. Todavia, o encaixe para Tampas também é fornecido na medida pequena, para boiões em vidro com a boca pequena selados com tampas metálicas.
- Encha o boião deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do boião.
- Ligue com o tubo de ligação **(13)**, o Encaixe para Tampas **(15)** à tomada de ar **(3)** da máquina. Coloque o encaixe para tampas directamente no boião apenas com a tampa **(16)** e empurre-o para baixo, certificando-se que a ligação esteja correcta (fig. Q).
- Feche a tampa **(5)** por meio dos botões LOCK **(6)** e carregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação. Verifique que o encaixe para tampas fique bem fixado mantendo-o carregado com a mão.
- Desligue o tubo do encaixe para tampas. Desenfie o encaixe para tampas do boião.
- Aplique e aparafuse a fundo a tampa **(17)** fornecida com o boião (fig. Q).
- Para abrir um boião de vidro selado com tampa metálica, utilize o respectivo Utensílio de destapar (com o lado da escrita virado para cima). Coloque o Utensílio de destapar como indicado na figura R e faça alavanca delicadamente até que entre o ar. Retire a tampa metálica. Este acessório permitirá que a tampa possa ser novamente utilizada.

## 9 Embalagem com tampa de garrafa MAGIC VAC®

A Tampa de Garrafa MAGIC VAC® pode ser utilizada para tapar garrafas, por ex. de vinho ou bebidas sem gás, parcialmente cheias. A Tampa de Garrafa permitirá efectuar o vácuo na garrafa e o seu conteúdo não se oxidará tão rapidamente, mantendo a qualidade e o sabor por mais tempo.
- Ligue, com o Tubo de ligação **(13)**, a tomada de ar da máquina **(3)** com a Tampa de Garrafa MAGIC VAC® **(18)** (fig. S). Carregue bem a Tampa na garrafa.
- Feche a tampa **(5)** por meio dos botões LOCK **(6)** ecarregue no botão START/STOP/MAN SEAL **(1)**; a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação.
- Desligue imediatamente o tubo, quer da Tampa de Garrafa, quer da máquina.
- Para abrir uma garrafa selada com a Tampa de Garrafa MAGIC VAC®, tire simplesmente a tampa para fora da garrafa. Ouvirá o assobio do fluxo do ar que entra na garrafa.

## 10 Embalagem com Encaixe para Tampas em recipientes MAGIC VAC® *Executive* ou em recipientes selados com Tampas Universais MAGIC VAC® dotados com a versão anterior de puxador

Para usar o Encaixe para Tampas nos recipientes MAGIC VAC® *Executive* ou em recipientes selados com as Tampas Universais MAGIC VAC® dotadas com a versão anterior de puxador, consulte as instruções fornecidas no site Internet **www.flaemnuova.it**

# INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

**ATENÇÃO: Desligue sempre a ficha antes de efectuar a limpeza da MAGIC VAC®.**

- Lave muito bem as mãos antes de iniciar as fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpe, tanto antes como depois da utilização, as superfícies externas da MAGIC VAC® com uma esponja humedecida com detergente delicado para louça (não abrasivo ou solvente). Se houver infiltrações acidentais de líquido para dentro da estrutura, não ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica, não a utilize e contacte um Centro de Assistência Autorizado mais próximo ou o vosso revendedor de confiança.
- Lave muito bem os acessórios MAGIC VAC® (recipientes, tampas, boiões, etc.) como qualquer utensílio de cozinha, deixando-os enxugar completamente. Se os acessórios forem lavados na máquina de lavar louça coloque-os na prateleira de cima.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Tensão | 230V~ 50Hz 300W |
| Dimensões | 39 (L) x 14 (P) x 10 (H) cm |
| Peso | 3,2 Kg |
| Marcação | CE |

Produto aprovado pela F.I.C (Federação Italiana dos Cozinheiros)
A eficácia dos sistemas MAGIC VAC® foi ensaiada pela AITA (Associação Italiana de Tecnologia Alimentar) consultar a pág. 64

**Compatibilidade electromagnética**
A MAGIC VAC® *Pratica* foi estudada para satisfazer os requisitos actualmente exigidos para a compatibilidade electromagnética. De qualquer modo, se suspeitar que o funcionamento do aparelho interfere com o funcionamento normal do vosso televisor, rádio ou outro aparelho eléctrico, experimentar a colocar o aparelho noutro local até que desapareça a interferência ou ligar o aparelho noutra tomada de corrente eléctrica.



**Eliminação:** Em conformidade com a Directiva 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (RAEE), no final da vida útil do vosso aparelho, para a sua eliminação salvaguardando o meio ambiente, entregá-lo a um Centro de Recolha de aparelhos eléctricos.

# LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

**A MAGIC VAC® não funciona**

- Verifique se a ficha da MAGIC VAC® está bem ligada. Verifique a tomada eléctrica ligando outro aparelho à mesma.
- A MAGIC VAC® interrompe-se automaticamente se aquecer demasiado. Deixe-a arrefecer durante 15 minutos e tente novamente.
- Verifique se o cabo de alimentação ou a ficha apresentam defeitos. Se for esse o caso não utilize a máquina.

**A MAGIC VAC® não efectua a primeira soldadura no troço de rolo cortado**

- Verificar se o troço de rolo está bem colocado como descrito no parágrafo: **"Formar os sacos dos rolos MAGIC VAC®"**

**A MAGIC VAC® não efectua um vácuo completo nos sacos**

- Para soldar correctamente, a extremidade aberta do saco deverá ficar inteiramente dentro do vão da Câmara para o Vácuo.
- Verifique se a Barra de Soldadura, as Juntas de Retenção e Vedantes não têm impurezas. Depois de uma limpeza, coloque-as bem nos seus lugares.
- O saco MAGIC VAC® poderá estar furado. Para verificar, feche o saco com ar dentro, mergulhe-o na água e faça pressão. O aparecimento de bolhas assinala a presença de uma fuga. Repare ou utilize outro saco.

**A MAGIC VAC® não solda correctamente o saco**

- Se a Barra de Soldadura aquece demasiado e derrete o saco, alce a Tampa e deixe arrefecer a Barra de Soldadura.
- A MAGIC VAC® é construída de acordo com as normas de segurança. Em caso de aquecimento excessivo essa apaga-se automaticamente. Dixe arrefecer a máquina durante 15 minutos e tente novamente.

**O saco MAGIC VAC® não mantém o vácuo depois de ter sido soldado**

- As fugas ao longo da soldadura podem ser provocadas por rugas, migalhas, gordura ou líquidos. Reabra o saco, limpe a parte superior dentro do saco e retire o material estranho da Barra de Soldadura antes de selar novamente o saco.
- Certifique-se que o saco não esteja furado e consequentemente não tenha mantido o vácuo. Proteja possíveis bordos pontiagudos do conteúdo do saco com guardanapos de papel.

**A MAGIC VAC® não efectua o vácuo nos recipientes**

- Ligue, com o Tubo de Ligação, a tampa do recipiente (o Encaixe para Tampas, se necessário) à Tomada de Ar da máquina.
- Deixar um espaço adequado em cima (pelo menos 3 cm.) entre o conteúdo e a parte superior do boião ou do recipiente.
- Se os líquidos saírem durante a fase de embalagem em vácuo, recorde-se que antes devem ser arrefecidos no frigorífico e não à temperatura ambiente.
- Verifique que o bordo do boião ou do recipiente e a tampa universal, não estejam danificados na zona de selagem. Limpe o bordo e a tampa com um pano morno e efectue novamente o vácuo.
- Verifique se a junta da tampa do recipiente ou da tampa universal está bem colocada no sítio certo e que não esteja estragada.

**Os recipientes MAGIC VAC® *Executive* ou as Tampas Universais MAGIC VAC® não mantêm o vácuo**

- Certifique-se que o fecho da tampa do recipiente esteja na posição de "VACUUM" antes de efectuar o vácuo no recipiente e esteja na posição de "CLOSED" depois de ter efectuado o vácuo.
- Verifique se a anilha O-ring por debaixo do fecho da tampa do recipiente ou da tampa universal está correctamente colocada no seu lugar.

**Os recipientes MAGIC VAC® *Family* não mantêm o vácuo**

- Verifique se a junta por debaixo do botão central **(14)** da tampa do recipiente está correctamente colocada no seu lugar.

# AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO MAGIC VAC®

**O seguinte trabalho é o resultado da colaboração entre a Divisão de Pesquisa e Desenvolvimento da FLAEM NUOVA e o Prof. Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnologias do Condicionamento e da Distribuição de produtos agro-alimentares" na Universidade dos Estudos de Milão.**

A embalagem em vácuo revolucionará o modo de comprar e conservar os alimentos. Conservando os alimentos em vácuo (que significa sem ar), **a duração dos alimentos prolonga-se muitíssimo,** quer sejam conservados na dispensa, no frigorífico ou no congelador. O ar pode tornar os alimentos envelhecidos ou rançosos, pode provocar a sua fermentação, secar ou provocar queimaduras do congelador. A embalagem em vácuo **mantém por mais tempo a frescura e o sabor** dos Vossos alimentos.

Agora tereis a possibilidade de embalar os alimentos frescos adquiridos no mercado, os da horta ou do vosso jardim em quantidades adequadas para a sua futura utilização, mesmo **em grandes quantidades.** Os alimentos adquiridos já conservados em vácuo, tais como queijos, enchidos e carne, manterão intactos o sabor e a frescura, se forem, depois de abertos, novamente embalados em vácuo nos sacos ou nos recipientes MAGIC VAC®. A carne, o peixe e as verduras podem ser congelados **sem queimaduras do gelo** e manterão a frescura e a qualidade. Outros alimentos, tais como o café, o arroz, a farinha e a fruta seca, durarão muito mais tempo se forem embalados em vácuo. Os alimentos frescos ou que se possam estragar deverão ser sempre congelados, ou conservados no frigorífico.

***A qualidade original do alimento deve ser sempre a melhor possível, quer seja no que respeita à sua frescura, quer seja no que respeita à higiene do ambiente no momento em que se efectuam as fases de embalagem.***
***De facto, não existe nenhuma técnica de conservação que possa transformar um mau produto num bom.***

Ter sempre à mão a vossa MAGIC VAC®, os sacos e os recipientes para o vácuo e experimentareis a sua facilidade de utilização e todas as grandes vantagens para a qualidade dos vossos alimentos que só o sistema MAGIC VAC® vos permite.

Consultai a tabela **"Tempos de conservação com MAGIC VAC®"** como demonstração do efectivo prolongamento das condições de um alimento mantendo inalteradas as características sensoriais, higiénicas e nutricionais originais.

# TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM MAGIC VAC®

| | Período de conservação à pressão atmosférica | Período de conservação com MAGIC VAC® |
|---|---|---|
| **Alimentos refrigerados (5 ± 2 °C)** | | |
| Carnes vermelhas | 3-4 dias | **8-9 dias** |
| Carnes brancas | 2-3 dias | **6-9 dias** |
| Peixes inteiros | 1-3 dias | **4-5 dias** |
| Caça | 2-3 dias | **5-7 dias** |
| Salames | 7-15 dias | **25-40 dias** |
| Salames à fatia | 4-6 dias | **20-25 dias** |
| Queijos frescos | 5-7 dias | **14-20 dias** |
| Queijos secos e semi-secos | 15-20 dias | **25-60 dias** |
| Hortaliças | 1-3 dias | **7-10 dias** |
| Fruta | 5-7 dias | **14-20 dias** |
| **Alimentos cozidos e refrigerados (5 ± 2 °C)** | | |
| Polpas e sopas vegetais | 2-3 dias | **8-10 dias** |
| Massas e arroz | 2-3 dias | **6-8 dias** |
| Carnes cozidas e assadas | 3-5 dias | **10-15 dias** |
| Bolos recheados (creme e fruta) | 2-3 dias | **6-8 dias** |
| Óleo para fritar | 10-15 dias | **25-40 dias** |
| **Alimentos congelados (-18 ± 2 °C)** | | |
| Carnes | 4-6 meses | **15-20 meses** |
| Peixes | 3-4 meses | **10-12 meses** |
| Vegetais | 8-10 meses | **18-24 meses** |
| **Alimentos à temperatura ambiente (25 ± 2 °C)** | | |
| Pão | 1-2 dias | **6-8 dias** |
| Biscoitos empacotados | 4-6 meses | **12 meses** |
| Massa | 5-6 meses | **12 meses** |
| Arroz | 5-6 meses | **12 meses** |
| Farinha | 4-5 meses | **12 meses** |
| Fruta seca | 3-4 meses | **12 meses** |
| Café moído | 2-3 meses | **12 meses** |
| Chá em pó | 5-6 meses | **12 meses** |
| Liofilizados | 1-2 meses | **12 meses** |
| Leite em pó | 1-2 meses | **12 meses** |

Valores indicativos que dependem sempre da integridade da embalagem e das características de qualidade do alimento de origem.
**ATENÇÃO : Conservar os alimentos que se podem estragar no congelador ou no frigorífico. A operação de vácuo prolonga a duração do alimento, mas não o transforma numa "conserva", isto é num produto estável à temperatura ambiente.**

# O QUE É O VÁCUO

A deterioração dos alimentos é causada por reacções químicas que intervêm nos alimentos expostos ao ar, à temperatura, à humidade, à acção dos enzimas, ao crescimento dos microorganismos ou à contaminação pelos insectos.
A embalagem em vácuo prevê uma redução da pressão absoluta do ar no interior da embalagem, extraindo oxigénio e eliminando os compostos voláteis. O oxigénio no ar provoca a deterioração dos alimentos, em primeiro lugar através do processo de oxidação, que provoca a perda dos valores nutritivos, do sabor e de todas as suas qualidades. Por outro lado, o ar contribui para o crescimento da maior parte dos microorganismos e determina as queimaduras pelo gelo que se verificam nos alimentos congelados.
A embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos frescos, reduzindo a sua oxidação e impedindo a proliferação de micróbios (bactérias e mofos). Contudo muitos alimentos frescos contêm humidade suficiente para facilitar o crescimento de microorganismos com pouco ou mesmo sem ar. Para evitar a deterioração destes alimentos é essencial a sua conservação a baixa temperatura.
Os microorganismos, tais como os mofos, leveduras e bactérias, estão presentes por todo o lado mas só podem causar problemas em certas condições
Por exemplo, os mofos não crescem em ambientes com baixo conteúdo de oxigénio ou sem humidade. As leveduras, para o seu desenvolvimento, necessitam de humidade, açúcar, e de uma temperatura moderada, mas tanto podem crescer na presença como na ausência de ar. A refrigeração reduz o crescimento das leveduras e a congelação bloca-o totalmente. As bactérias podem multiplicar-se com ou sem ar dependendo da sua natureza.
O Clostridium botulinum é um tipo de bactéria muito perigosa que podem desenvolver-se em ambientes que não contenham ácido, sem oxigénio e expostas por períodos prolongados a temperaturas superiores a 4°C.
Os alimentos atacados pelo Botulino, são portanto os de baixa acidez (tais como a carne, criação, peixe, mariscos, azeitonas em salmoura, ovos, cogumelos, legumes) e alimentos de acidez média como quase todas as hortaliças e muitas frutas ( tomate maduro, cebolas, malaguetas vermelhas, figos e pepinos). Para impedir a contaminação deste patogénico é indispensável respeitar as medidas de higiene e para impedir a sua perigosa proliferação nos alimentos conservados, estes devem ser colocados no frigorífico para conservações de curto prazo ou congelados para conservações a longo prazo. Contudo é necessário consumi-los imediatamente depois de os aquecer.

***Atenção: consumir imediatamente um alimento que tenha sido aquecido ainda fechado nos sacos MAGIC VAC® de vácuo. Deixando-o arrefecer lentamente à temperatura ambiente, na embalagem selada e em vácuo, pode-se dar modo a alguns microorganismos patogénicos de multiplicar-se, nalgumas horas, até valores perigosos para a saúde.***

Alguns enzimas que se encontram nos alimentos, provocam mudanças cada vez mais evidentes da cor, da estrutura e do sabor que dependem do tempo de conservação, da temperatura e, sobretudo, da presença de ar. Para interromper a acção dos enzimas, os legumes devem ser ligeiramente fervidos com vapor ou no forno a microondas. Os alimentos que contêm uma alta taxa de acidez, tias como a maior parte da fruta, não necessitam de fervura. De qualquer modo, a ausência de ar que se realiza com o vácuo, reduz ou impede a acção destes enzimas.
As larvas de insectos encontram-se muitas vezes em alimentos com baixo conteúdo de água ou secos e sem a embalagem em vácuo ou a congelação, poderão desenvolver-se durante a sua conservação contaminando o alimento. Alguns produtos tais como a farinha e os cereais poderão conter as larvas mas utilizando a embalagem em vácuo MAGIC VAC® impede-se que possam transfromarse em insectos.

# COME CONSERVAR COM OS SACOS MAGIC VAC®

## Embalagem em vácuo para o congelador

Em primeiro lugar utilizar os alimentos o mais fresco possível. O sistema MAGIC VAC® permitirá manter toda a frescura dos alimentos somente se estes forem conservados correctamente. Alguns alimentos têm uma consistência macia que poderá ser danificada por uma embalagem em vácuo, realizada no produto fresco. Para produtos delicados tais como as carnes, os peixes, os frutos silvestres, o pão, etc., é necessário efectuar uma pré-congelação. Nas primeiras vinte e quatro horas não existe nenhum risco de queimaduras provocadas pelo congelador e portanto é possível embalar em vácuo nos sacos MAGIC VAC® os produtos pré-congelados no dia anterior e conservá-los depois no congelador por períodos prolongados para conservar melhor todas as características sensoriais e nutricionais do produto que foi embalado.
Quando se trata de conservar em vácuo sopas, estufados ou outros alimentos líquidos, pré-congelar numa travessa ou prato que possa ir ao congelador. Quando se tornam sólidos, embalá-los em vácuo, aplicar um rótulo de identificação e colocá-los no congelador .
Para conservar em vácuo os legumes, limpá-los ou pelá-los, depois passá-los rapidamente em água a ferver ou

no forno a microondas até aquecerem, ficando duros. Embalá-los depois em vácuo em quantidades adequadas. Se o alimento não for pré-congelado, deixar um comprimento suplementar de 5 cm do saco para permitir a expansão de vida à congelação. No caso da carne e do peixe é aconselhável colocar o alimento num lenço de papel e embalá-lo em vácuo com o lenço de papel no saco. Este absorverá a humidade do alimento.

Para conservar alimentos tais como sanduíches, crepes e pequenos hambúrgueres, pôr uns em cima dos outros intercalando papel de forno ou película. Isto permitirá que se possa retirar parte do alimento, embalar novamente o resto e introduzi-lo no congelador .

**Embalagem em vácuo para o frigorífico**

Para as famílias com muito trabalho, os alimentos podem ser preparados antecipadamente, colocadas em vácuo e conservados no frigorífico e depois utilizados por várias vezes, prontos para aquecer quando é necessário.

**Embalagem em vácuo para a dispensa**

Também os alimentos que podem ser conservados à temperatura ambiente (como por exemplo o café, a farinha, as massas, o açúcar, etc.) podem ter vantagem numa embalagem em vácuo. Se estes produtos devem ficar por vários dias sem serem utilizados, como acontece quando estamos fora de casa ou quando deixamos a casa de férias, é conveniente proteger todos os alimentos com uma embalagem em vácuo. Manter-se-ão mais frescos e será impossível que a humidade do ambiente, os mofos e os insectos os possam deteriorar.

**Descongelação dos sacos MAGIC VAC®**

Para descongelar os alimentos em vácuo, colocá-los na prateleira mais baixa do frigorífico para descongelá-los lentamente quando se trata de carne, peixe, fruta, legumes ou outros alimentos delicados, deixá-los à temperatura ambiente quando se trata de pão, sanduíches ou, quando se trata de sopas ou outros líquidos, mergulhar em água quente os sacos com o seu conteúdo até à temperatura adequada. Quando se deixam os sacos à temperatura ambiente ou se aquecem em banho-maria, cortar uma ponta do saco para deixar sair o vapor. Depois que o alimento tenha sido descongelado, consumi-lo imediatamente. Não voltar a congelá-lo.

**Nova embalagem dos alimentos previamente embalados**

Muitos alimentos são vendidos em sacos industriais em vácuo, tais como queijo e carne. Para manter o sabor e a frescura destes alimentos, embalá-los novamente nos sacos MAGIC VAC® depois de se ter aberto o saco industrial.

***Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos antes da data de validade indicada na embalagem original do produto e tratados com muito cuidado e higiene quando se embalam novamente.***

**Sugestões úteis …**

- Para alimentos com pontas afiadas ou arestas, tais como ossos e espaguete, proteger as pontas com lenços de papel para evitar de furar o saco.
- Para alimentos frágeis e delicados tais como morangos, bolachas de água e sal ou biscoitos, é mais indicada a conservação nos recipientes.
- Existem muitos produtos não alimentares que podem ser embalados em vácuo. Podem conservar-se equipamentos para campismo, tais como fósforos, conjuntos de pronto socorro e vestuário seco e limpo. Pode-se conservar o triângulo de emergência do automóvel. Pode-se manter por mais tempo o tabaco para cachimbo, as pratas e as colecções incontaminadas, etc.

# COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES MAGIC VAC®

***Atenção: Não utilizar recipientes em plástico ou em vidro que não sejam adequados pois podem quebrar-se por acção do vácuo MAGIC VAC® e provocar ferimentos.***

**Congelação em recipientes**

Para congelar os alimentos em recipientes de material plástico, utilizar somente os recipientes MAGIC VAC® ou no caso de recipientes em vidro utilizar somente aqueles que forem adequados para as temperaturas do congelador.

**Embalagem em vácuo dos alimentos nos recipientes**

A embalagem em vácuo nos recipientes é perfeita para os produtos que são utilizados frequentemente. Alimentos secos tais como massas, cereais, farinha, açúcar, batatas, bolachas de água e sal, ou biscoitos, alimentos para animais, manterão a sua estrutura e um sabor a fresco até ao fim.

Saladas e legumes podem ser limpas para toda a semana e conservadas num recipiente MAGIC VAC®. Permanecerão duras e frescas. Para absorver a humidade em excesso, dobrar um lenço de papel e colocá-lo no fundo do recipiente.

***Atenção: Os líquidos devem ser arrefecidos antes de serem postos em vácuo. De facto, os líquidos quentes trasbordariam saindo do recipiente durante a operação de vácuo.***

Os alimentos em pó ou em grão podem ser cobertos com um lenço de papel cortado antes da embalagem em vácuo. Isso evitará que os grãos entrem nos percursos do vácuo ou se depositem nos vedantes do Tampão para o Vácuo.

O óleo usado uma vez para os fritos, pode ser filtrado, arrefecido, encerrado em vácuo num recipiente MAGIC

VAC® e conservado no frigorífico. Deste modo pode-se reutilizar pelo menos mais uma vez o óleo que será conservado sem ar e ao fresco, mantendo quase intactas as suas características.
Os artigos de dispensa, tais como farinha, arroz, farinhas para bolos e fritos, permanecem frescos por mais tempo se forem embalados em vácuo. As nozes e as ervas aromáticas mantêm o seu sabor e ficam protegidas contra o ranço.

**Marinada nos Recipientes MAGIC VAC®**

Para marinar carne, criação ou peixe, perfurar a superfície do alimento e colocá-lo num recipiente MAGIC VAC®, coberto com a marinada desejada. Embalar em vácuo o recipiente MAGIC VAC® e colocar no frigorífico por pelo menos 20 minutos. O alimento ficará marinado como se tivesse estado toda a noite!

**Conselhos para a conservação em caixas**

Para a conservação dos alimentos, utilizar tampas que tenham sido controladas e que não tenham defeitos. Para criar e manter um bom grau de vácuo é indispensável que as juntas das tampas estejam em bom estado; uma boa manutenção das tampas é efectuada mergulhando-as em água a ferver durante 3 minutos e passando depois com uma gota de óleo na junta seca. Esta operação restitui a elasticidade necessária às juntas das tampas.

# AS COISAS A RECORDAR

De modo a optimizar e tornar segura a conservação dos alimentos, é indispensável respeitar algumas regras:

- Assegurar-se de ter lavado muito bem as mãos, de ter limpo todos os utensílios e as superfícies que utilizareis para cortar e embalar o alimento em vácuo.
- Utilizar de preferência luvas para o manuseamento dos alimentos.
- Depois de embalado o alimento que se possa estragar, colocá-lo no frigorífico ou congelá-lo imediatamente, mantendo constante a temperatura de refrigeração ou de congelação. Não deixá-lo muito tempo à temperatura ambiente.
- Colocar os recipientes de alimentos embalados em vácuo de modo adequado no frigorífico ou no congelador para permitir que os alimentos atinjam rapidamente temperaturas baixas.
- Depois de se ter aberto o alimento da caixa ou que tenha sido embalado em vácuo a nível industrial, este pode ser novamente embalado em vácuo. Seguir as instruções para a refrigeração depois da abertura e colocar novamente o alimento no frigorífico depois de embalado em vácuo.
- Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos até à data de validade indicada na embalagem original do produto.
- Depois de se ter aquecido ou descongelado o alimento que se pode estragar, consumi-lo imediatamente. Não consumir alimentos que se possam estragar se estes ficaram por muitas horas à temperatura ambiente. Isto é muito importante se estes foram preparados com um molho denso, numa embalagem em vácuo ou noutros ambientes com baixo conteúdo de oxigénio.
- Não descongelar os alimentos em água a ferver ou com outras fontes de calor a não ser que se tratem de líquidos (sopas, molhos, etc.).
- A embalagem em vácuo aumentará a duração dos alimentos secos. O alimento que tem um grande conteúdo de gordura torna-se rançoso por acção do oxigénio e do calor. A embalagem em vácuo aumenta a duração dos alimentos tais como nozes, cocos ou cereais. Conservá-los num local fresco e escuro
- A embalagem em vácuo não prolongará a duração da fruta e dos legumes tais como bananas, maçãs, batatas e alguns legumes, a não ser que tenha sido tirada a casca antes da embalagem em vácuo.
- Os alimentos macios e com uma estrutura delicada (tais como peixe, frutos silvestres, etc.) devem ser pré-congelados por uma noite, antes de embalá-los em vácuo e de os colocar definitivamente no congelador.
- Os legumes tais como brócolos, couve-flor, couves emitem gás quando são embalados frescos em vácuo para a refrigeração. Para preparar estes alimentos para a embalagem em vácuo, passá-los por água a ferver e congelar
- **Para uma conservação em vácuo segura e correcta, utilizar exclusivamente os sacos, recipientes e acessórios originais MAGIC VAC®.**



*Data a contínua pesquisa tecnológica no sector, a FLAEM NUOVA reserva-se o direito de efectuar modificações técnicas e funcionais ao produto sem aviso prévio.*

# ACCESSORI MAGIC VAC® DISPONIBILI - MAGIC VAC® AVAILABLE ACCESSORIES ACCESSOIRES MAGIC VAC® DISPONIBLES - ERHÄLTLICHES MAGIC VAC® ZUBEHÖR ACCESORIOS DISPONIBLES MAGIC VAC® - ACESSÓRIOS MAGIC VAC® DISPONÍVEIS

## *ROTOLI - ROLLS - ROULEAUX - ROLLEN - ROLLOS - ROLOS*

| 20x600 cm - 2 pcs. | 30x600 cm - 2 pcs. |
|---|---|
|  |  |
| * | * |

## *SACCHETTI - BAGS - SACHETS - BEUTEL - BOLSAS - SACOS*



| | |
|---|---|
| 20x30 cm | * |
| 30x40 cm | * |

* Per maggiori informazioni sugli articoli illustrati rivolgetevi al Vs. Rivenditore di fiducia o visitate il sito internet **www.magicvac.com**

For additional information on these products please contact your Dealer or visit our website **www.magicvac.com**

Pour toute information ultérieure sur ces produits veuillez contacter votre Revendeur ou visiter notre site internet **www.magicvac.com**

Möchten Sie noch mehr Infos über die illustrierten Artikel? Dann wenden Sie sich doch bitte an Ihren Vertrauenshändler oder besuchen Sie die Webseite **www.magicvac.com**

Para más información sobre estos artículos pregunte a su distribuidor o visite el sitio web **www.magicvac.com**

Para mais informações sobre os artigos ilustrados contacte o seu Revendedor de confiança ou visite o site Internet **www.magicvac.com**

## *COPERCHI - LIDS - COUVERCLES - DECKEL - TAPAS - TAMPAS*

| SMALL UNIVERSAL LID Ø 4-9 cm | LARGE UNIVERSAL LID Ø 4-12 cm |
|---|---|
|  |  |
| **ACO1012** | **ACO1011** |

## CONTENITORI - CANISTERS - RÉCIPIENTS
## BEHÄLTER - CONTENEDORES - RECIPIENTES

| 1.5 L - Ø 22x10 (h) cm | 2 L - Ø 18x16 (h) cm | 2.5 L - 23x23x12 (h) cm | 4 L - Ø 22x20 (h) cm |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| **ACO1004** | **ACO1003** | **ACO1073** | **ACO1002** |

| 3+1.5+0.75 L | 1.5+2 L | 2+4 L |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **ACO1082** | **ACO1006** | **ACO1005** |

## ALTRI ACCESSORI - OTHER ACCESSORIES - AUTRES ACCESSOIRES
## ANDERE ZUBEHÖRTEILE - OTROS ACCESORIOS - OUTRAS ACESSÓRIOS

| BOTTLE CAPS - 2 pcs | ROLL DISPENSER | LARGE VACUUM HOOD |
|---|---|---|
|  |  |  |
| **ACO1013** | **ACO1027** | **ACO1007** |

| LID-OPENER FOR GLASS JARS | METAL RIMS AND LIDS FOR GLASS JARS - 12 pcs |
|---|---|
|  |  |
| **ACO1055** | **ACO1054 / ACO1053** |

# MEMO • MEMORANDUM • NOTIZEN • NOTAS

# MEMO • MEMORANDUM • NOTIZEN • NOTAS

# MEMO • MEMORANDUM • NOTIZEN • NOTAS

# Pratica

**Il cibo conservato naturalmente!**
**Food storage naturally!**
**Conservation naturelle des aliments!**
**Für natürliche Lebensmittel-Aufbewahrung!**
**Los alimentos conservados naturalmente!**
**Os alimentos conservados naturalmente!**

Fabbricante / Manufacturer:
FLAEMNUOVA® S.p.A.
Elettromedicali / Elettrodomestici
Via Colli Storici, 221, 223, 225
25010 S. MARTINO DELLA BATTAGLIA
(Brescia) - ITALY
Tel. +39 030 9910168 r.a.
Fax +39 030 9910287
**www.magicvac.com**

*DISTRIBUTOR:*

Published by FLAEM NUOVA®
cod. 09403A0-0